Enseignement et Formation aux Métiers de Bouche

MAÎTRISER la PÂTISSERIE

787

Joseph KOSCHER - Lucien ROUQUIÉ - Gérard MONTILLET

Avant propos

La tradition née de l'expérience elle-même issue d'une longue analyse des saveurs et des goûts veut que les desserts, les pâtisseries en particulier, soient servis à la fin des repas.

C'est sans doute la raison pour laquelle la « pâtisserie » est considérée comme un accessoire des opérations culinaires proprement dites et c'est sans doute la raison aussi pour laquelle en matière de formation, l'accent est mis d'abord et essentiellement sur l'apprentissage de la cuisine plutôt que sur l'apprentissage de la pâtisserie.

On peut se demander néanmoins si ce conformisme est toujours justifié et s'il ne faut pas remettre en cause les conceptions pédagogiques héritées du passé. En effet, la « pâtisserie » exige plus que tout autre mode de préparation culinaire la perception des formes, des couleurs, des volumes et surtout, dès le départ, la réussite n'est-elle pas conditionnée essentiellement par la pesée exacte des denrées et ingrédients utilisés ? La pâtisserie n'est-elle pas la meilleure initiation des néophytes à toutes les techniques plus ou moins compliquées qu'il sera amené à mettre en œuvre ultérieurement dans la confection des plats de la cuisine classique ou de la cuisine évolutive ? Nous aurons tendance à répondre par l'affirmative, car ceux qui ont réussi plus tard en cuisine admettent toujours que les brioches et les tartes qu'ils ont confectionnées sous l'œil vigilant de leur mère ont été à l'origine de leur vocation.

Il faudrait donc que la « pâtisserie » ne fut pas considérée comme un art mineur, mais comme un élément essentiel à valoriser dans les cycles de formation.

C'est pour donner à la « pâtisserie » toute la place, la place éminente qui lui revient que nous avons cru nécessaire de présenter son apprentissage « autrement » en nous mettant à la place de celle ou de celui qui, sans connaissance ni pratique préalables, désire par une démarche logique et un cheminement méthodique s'initier d'abord, acquérir la maîtrise ensuite, dans la préparation des mets, incontournables, qui déterminent la réussite finale d'un repas.

Les auteurs

Sommaire

Le vocabulaire du pâtissier — P. 21 à 32

Les techniques de base en pâtisserie — P. 33 à 42

- Foncer un cercle à tarte ..... (P. 34)
- Monter des entremets ..... (P. 35)
- Remplir et utiliser une poche ..... (P. 36)
- Réaliser un cornet ..... (P. 36)
- Réaliser de la glace royale ..... (P. 37)
- Réaliser un sirop ..... (P. 38)
- Cuire du sucre ..... (P. 40)
- Réaliser et utiliser un fondant ..... (P. 42)

Les pâtes — P. 43 à 154

PÂTE D'AMANDES ..... (P. 44)
- Historique - Définition - Classification

Pâte d'amandes crue ..... (P. 44)
- Technique de base de la pâte d'amandes crue

Pâte d'amandes cuite ..... (P. 45)
- Technique de base de la pâte d'amandes cuite

PÂTE À BISCUITS ..... (P. 46)
- Généralités - Définition - Classification

Pâte à génoise ..... (P. 46)
- Technique de la pâte génoise
- Bons d'économat : pâte à génoise

Biscuit à la cuillère ..... (P 47)
- Technique de la pâte à biscuit : biscuit à la cuillère
- Bons d'économat : biscuit à la cuillère

Biscuit de Savoie ..... (P. 48)
- Technique de pâte à biscuit : biscuit de Savoie

Biscuit aux amandes ..... (P. 48)
- Technique de pâte à biscuit : biscuit aux amandes

Biscuit au chocolat ..... (P. 49)
- Technique de pâte à biscuit : biscuit au chocolat

Biscuit au quatre-quarts ..... (P. 49)
- Technique de pâte à biscuit : biscuit au quatre-quarts

Biscuit roulé ..... (P. 49)
- Technique de pâte à biscuit : biscuit roulé

Biscuit au café et aux noix
Biscuit à la pistache
Biscuit Sacher
Biscuit roulé aux amandes et aux noix
Biscuit roulé au chocolat

- Bons d'économat : les biscuits

Pâte à pain de Gênes ..... (P. 51)
- Technique de la pâte à pain de Gênes
- Bons d'économat : pâte à pain de Gênes

Pâte à biscuits spéciaux ..... (P. 52)
Biscuit Breton
Biscuit de Reims
Biscuit Champagne

- Bons d'économat : pâte à biscuits spéciaux

PÂTE À CHOUX ..... (P. 52)
- Définition - Classification
- Technique de la pâte à choux
- Bons d'économat : pâte à choux

Hors-d'œuvre chauds à base de pâte à choux ..... (P. 54)
Gnocchi au fromage
Beignets Pignatelli
Beignets soufflés aux anchois
Ramequins au fromage
Carolines au jambon
Carolines au fromage

- Bons d'économat : hors-d'œuvre chauds à base de pâte à choux

Pâtisseries à base de pâte à choux (P. 55)
Choux à la Chantilly
Cygnes
Bâtons de Jacob
St-Honoré à la Chantilly
Paniers

- Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux

Choux à la crème
Choux à la crème au praliné
Paris-Brest
Pont-Neuf

- Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux

Choux glacés au sucre
Choux au rhum
Glands
Éclairs au café
Éclairs au chocolat
Salammbôs

- Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux

Croquembouche
St-Honoré crème Chiboust
Polkas

- Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux

Grosses Religieuses

Petites Religieuses
■ Bons d'économat : religieuses

Petits fours frais à base de pâte à choux ..... (P. 62)
Choux à la crème
Choux glacés au rhum
Choux au rhum
Éclairs au café
Éclairs au chocolat
■ Bons d'économat : petits fours frais à base de pâte à choux

Beignets sucrés à base de pâte à choux

Beignets soufflés ..... (P. 63)
Beignets nature
Beignets aux amandes
Beignets à l'orange
Beignets au citron
Beignets aux noix
Beignets aux raisins
■ Bons d'économat : beignets soufflés

PÂTE À CRÊPES ..... (P. 64)
■ Technique de la pâte à crêpes

Desserts à base de pâte à crêpes ..... (P. 64)
Crêpes au sucre
Crêpes à la confiture
Crêpes pâtissière
Crêpes à la crème d'amandes
Crêpes Normande
Crêpes soufflées
■ Bons d'économat : crêpes

PÂTE À FRIRE ..... (P. 66)
■ Technique de la pâte à frire
■ Bons d'économat : pâte à frire

Beignets sucrés à base de pâte à frire (P. 67)
Beignets de pommes
Beignets d'abricots
Beignets de poires
Beignets de citrons
Beignets d'oranges
■ Bons d'économat : beignets sucrés
Beignets d'ananas
Beignets de bananes
Beignets de fleurs d'acacias
Beignets de semoule aux raisins
Beignets de crème
■ Bons d'économat : beignets sucrés

PÂTE À MERINGUES ..... (P. 70)
■ Définition - Classification

Meringue ordinaire ..... (P. 70)
■ Technique de la meringue ordinaire

Meringues à base de meringue ordinaire ..... (P. 70)
Meringues
Meringues à la Chantilly
Meringue Belle-Hélène
Meringue aux pignons
■ Bon d'économat : meringues ordinaires

Petits fours à base de meringue ordinaire ..... (P. 72)
Meringuettes au café
Meringuettes au chocolat
Meringuettes au chocolat et aux amandes
■ Bons d'économat : petits fours

Pâte à Dacquois ..... (P. 72)
■ Technique de la pâte à Dacquois

Entremets à base de pâte à Dacquois .....
Dacquois au café
Dacquois aux noix
Dacquois au chocolat
Dacquois à la ganache
Dacquois à la crème de marrons
Dacquois lyonnais
■ Bons d'économat : dacquois

Pâte à Russe .....
■ Technique de la pâte à Russe

Entremets à base de pâte à Russe ..... (P. 75)
Russe au café
Russe au chocolat
Russe au praliné
■ Bons d'économat : russes

Pâte à succès ..... (P. 76)
■ Technique de la pâte à succès
■ Bons d'économat : pâte à succès

Meringue suisse ou cuite ou sur le feu ..... (P. 77)
■ Technique de la meringue suisse

Gâteaux à la pièce à base de pâte à meringue suisse ..... (P. 78)
Gâteau au chocolat
Gâteau à la crème mousseline au café
Gâteau au praliné
■ Bons d'économat : gâteaux

Petits fours à base de meringue suisse ..... (P. 78)
Rochers aux amandes
Rochers aux noisettes
Rochers aux noix
Rochers à la noix de coco
Rochers aux écorces d'oranges
Rochers aux amandes et aux écorces d'oranges
■ Bons d'économat : petits fours

Meringue italienne ..... (P. 79)
■ Technique de la meringue italienne

PÂTES POUSSÉES ..... (P. 80)
■ Généralités - Classification

Pâte poussée crémée : cakes ....(P.80)
- Techniques de la pâte à cakes
- Bons d'économat : cakes

Pâtisseries à base de pâte poussée : quatre-quarts ....(P.81)
Quatre-quarts aux amandes
Quatre-quarts aux ananas
Quatre-quarts aux écorces d'oranges
Quatre-quarts aux noisettes
Quatre-quarts à la noix de coco
Quatre-quarts aux pruneaux
Le marbré
Le marbré aux noix
- Bons d'économat : quatre-quarts

Pâte poussée crémée : madeleines ....(P.83)
- Technique de la pâte à madeleines
- Bons d'économat : madeleines

Pâte poussée battue : pain d'épices (P.83)
- Technique de la pâte à pain d'épices
- Bons d'économat : pain d'épices

Pâte poussée battue : madeleines ....(P.84)
- Technique de la pâte à madeleines
- Bons d'économat : madeleines

Pâtisseries à base de pâte poussée « battue » : madeleines ....(P.85)
Madeleines aux amandes
Madeleines à l'orange
Madeleines au citron
Madeleines à la noix de coco
- Bons d'économat : madeleines

PÂTES SÈCHES ....(P. 85)
- Caractéristiques – Classification

Pâte brisée ....(P.85)
- Technique de la pâte brisée
- Bons d'économat : pâte brisée salée
  pâte brisée sucrée

Hors-d'œuvre chauds à base de pâte brisée ....(P.86)
Quiche lorraine
Quiche au jambon du pays
Quiche au jambon blanc
Quiche au magret fumé
Quiche aux coquilles St-Jacques
- Bons d'économat : quiches
Quiche aux crevettes
Quiche aux moules
Quiche du pêcheur
Quiche au thon
Quiche au saumon fumé
- Bons d'économat : quiches
Flamiche aux poireaux
Flamiche picarde
Flamiche Trianon
Tarte aux champignons
Tarte aux oignons
- Bons d'économat : flamiches – tartes

Pâtisseries à base de pâte brisée ....(P.90)
Tarte aux pommes
Tartelettes aux pommes
Tarte alsacienne à la crème pâtissière
Tarte aux pommes meringuée
- Bons d'économat : tartes
Tarte aux pommes à la crème pâtissière meringuée
Tartelettes aux pommes à la crème pâtissière
Tarte aux abricots au sirop
Tartelettes aux abricots au sirop
Tarte aux abricots frais
- Bons d'économat : tartes
Tarte aux abricots au naturel
Tarte princesse aux pruneaux
Bande de tarte princesse aux pruneaux
Tarte à la purée de pruneaux
- Bons d'économat : tartes
Tarte aux poires au sirop
Tarte aux poires fraîches
Tarte à l'alsacienne aux poires
Tarte aux poires Bourdaloue à la crème d'amandes
- Bons d'économat : tartes
Tarte aux poires à la bergère
Tartelettes aux poires à la bergère
Tarte aux pêches au sirop
Tartelettes aux pêches au sirop
Tarte à l'alsacienne aux mirabelles
- Bons d'économat : tartes
Far aux pommes
Far breton
Flan Montmorency
Millassines
Pont-Neuf
- Bons d'économat : fars – flans

Pâte à Lintzer ....(P. 97)
- Technique de la pâte à Lintzer
- Bons d'économat : pâte à Lintzer

Pâtisseries à base de pâte à Lintzer ....(P.98)
Tarte Lintzer aux framboises
Tartelettes Lintzer aux framboises
Tarte Lintzer aux fraises
Tartelettes Lintzer aux fraises
- Bons d'économat : tartes Lintzer
Tarte soufflée aux abricots
Tarte soufflée aux fraises
Tarte soufflée aux framboises
Tarte soufflée aux pêches
Tarte soufflée aux pruneaux
- Bons d'économat : tartes soufflées

Pâte sablée ....(P.100)
- Technique de la pâte sablée
- Bons d'économat : pâte sablée

Pâtisseries à base de pâte sablée aux amandes (P.101)

Tarte aux poires au chocolat
Tartelettes aux poires au chocolat
Tarte aux pruneaux au chocolat
Tartelettes aux pruneaux au chocolat
- Bons d'économat : tartes

Petits fours sucrés à base de pâte sablée (P.102)

Sablés à la vanille
Sablés au café
Sablés au chocolat
Sablés Arlequin
Damiers
Sablés hollandais
- Bons d'économat : sablés

Sablés au citron
Sablés à l'orange
Demi-lune au caramel
Sablés à la gelée de fraise
Sablés à la gelée de framboise
Sablés à la gelée de groseille
Sablés glacés à la couverture
Sablés aux noisettes
Sablés à la noix de coco
Sablés aux amandes
- Bons d'économat : sablés

Pâte sucrée (P.104)

- Technique de la pâte sucrée
- Bons d'économat : pâte sucrée

Pâtisseries à base de pâte sucrée (P.105)

Tarte aux abricots au sirop
Tarte aux ananas au sirop
Tartelettes aux ananas au sirop
Tarte aux bananes
Tartelettes aux bananes
Tarte aux cerises au sirop
Tartelettes aux cerises au sirop
Tarte à l'alsacienne aux cerises
Tarte aux citrons (I[re] méthode)
- Bons d'économat : tartes

Tartelettes aux citrons (1[re] méthode)
Tarte aux citrons (2[e] méthode)
Tartelettes aux citrons (2[e] méthode)
Tarte aux fraises
Tartelettes aux fraises
Tarte aux framboises
Tarte aux myrtilles
- Bons d'économat : tartes

Tarte aux myrtilles à la crème d'amandes
Tartelettes aux myrtilles à la crème d'amandes
Tarte aux mirabelles au sirop
Flan aux pruneaux
- Bons d'économat : tartes

Beignets sucrés à base de pâte sèche : bugnes (P.109)

Beignets lyonnais ou bugnes
Bugnes
Bugnes aux citrons
Bugnes à l'orange
- Bons d'économat : bugnes

PÂTES LEVÉES (P.111)

- Définition – Généralités
- Classification des pâtes levées
- Conduite de la fermentation des pâtes levées

Pâte à brioche (P.113)

- Technique de la pâte à brioche
- Bons d'économat : pâte à brioche

Entrées chaudes à base de pâte à brioche (P.114)

Saucisson en brioche sauce Périgueux
Filet de bœuf en brioche sauce Périgueux
Magrets de canard en brioche sauce Périgueux
- Bons d'économat : entrées chaudes

Pâtisseries à base de pâte à brioche (P.115)

Brioche à la crème d'amandes
Gâteau aux poires
Tarte aux fruits
Galette aux fruits et aux raisins
Bistocks à la crème d'amandes
Bistocks à la crème frangipane meringuée
- Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à brioche

Viennoiseries à base de pâte à brioche (P.117)

Grosse brioche à tête
Petites brioches à têtes
Petits pains briochés
Brioche mousseline
Brioche Nanterre
Brioche couronne
Brioche tressée
Brioche vendéenne
Brioche granitée
- Bons d'économat : brioches

Brioche aux fruits
Petites brioches aux fruits
Brioche royale ou suisse
Brioche lyonnaise
Pains aux raisins
Brioche frangipane
- Bons d'économat : brioches

Beignets sucrés à base de pâte à brioche beignets viennois (P.121)

Beignets viennois nature
Beignets viennois à la crème d'amandes
Beignets viennois à la crème frangipane
Beignets viennois aux fraises
Beignets viennois aux framboises
- Bons d'économat : beignets viennois

Beignets viennois aux myrtilles
Beignets viennois à la confiture d'oranges
Beignets viennois à la confiture de pastèque
Beignets viennois aux pêches
Beignets viennois aux poires
Beignets viennois à la compote de pommes
Bons d'économat : beignets viennois

Pâte à croissants ..... (P.123)
Technique de la pâte à croissants

Viennoiseries à base de pâte à croissants ..... (P.124)
Croissants
Croissants aux amandes
Chocolatines
Bons d'économat : viennoiseries à base de pâte à croissants

Pâte à pain ..... (P.126)
Technique de la pâte à pain
Petits pains de campagne
Petits pains de campagne aux noix
Petits pains de seigle
Petits pains de seigle aux noix

Pâte à pain de mie ..... (P.127)
Technique de la pâte à pain de mie
Façonner du pain de mie
Bons d'économat : pâte à pain de mie

Pâte à savarins ..... (P.129)
Technique de la pâte à savarins

Pâtisseries à base de pâte à savarins ..... (P.130)
Savarins Chantilly
Savarins crème Chiboust
Savarins crème pâtissière
Savarins aux fruits
Savarins crème mousseline
Pomponnettes
Marignans
Babas
Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à savarins

PÂTE FEUILLETÉE ..... (P.132)
Technique du feuilletage viennois
Technique du feuilletage normal ou classique
Technique du feuilletage inversé
Technique du feuilletage rapide

Hors-d'œuvre chauds à base de pâte feuilletée ..... (P.135)
Allumettes au fromage
Allumettes au roquefort
Allumettes au jambon
Allumettes aux anchois
Allumettes aux crevettes
Talmouses en Tricorne
Bons d'économat : allumettes – talmouses
Feuilletés de moules « Poulettes »
Feuilletés de homard ou de langouste à l'américaine
Feuilletés de fruits de mer
Bons d'économat : feuilletés
Feuilletés de St-Jacques et de Langoustines
Feuilletés de St-Jacques et de langoustines aux câpres
Bons d'économat : feuilletés
Friands à la chair à saucisse
Friands au jambon blanc
Friands à la strasbourgeoise
Pâtés « charcutier »
Bons d'économat : friands
Tourte aux champignons
Tourte au jambon
Tourte aux gésiers de canard
Tourte aux magrets de canard
Tourte aux magrets et aux salsifis
Bons d'économat : tourtes
Tourte à la quercynoise
Tourte à la périgourdine
Tourte aux pignons et aux pruneaux
Tourte au roquefort et aux pruneaux
Pastis du Limousin
Bons d'économat : tourtes

Pâtisseries à base de pâte feuilletée ..... (P.143)
Bande de tarte feuilletée aux fruits
Bande de tarte feuilletée aux pignons
Bande de tarte feuilletée aux amandes
Tarte feuilletée aux fruits
Tarte feuilletée aux pruneaux grillagée
Bons d'économat : bandes – tartes
Chaussons aux pommes
Chaussons aux pruneaux
Conversations
Jésuites
Bons d'économat : chaussons - conversations – jésuites
Millefeuilles
Millefeuilles au chocolat et aux framboises
Millefeuilles royal
Millefeuilles aux fruits rouges
Bons d'économat : millefeuilles
Palmiers
Puits d'amour à la crème pâtissière
Puits d'amour à la confiture de fraises ou de framboises
Napolitains
Tarte Pont-Neuf
Bons d'économat
Galette parisienne à la crème d'amandes
Dartois à la crème d'amandes
Dartois à la crème frangipane
Croustade aux ananas frais
Croustade aux ananas au sirop
Bons d'économat : galette - dartois – croustade
Croustade aux pruneaux
Croustade aux pruneaux à la crème pâtissière
Croustade aux pruneaux à la crème d'amandes
Pithiviers
Frangipane
Bons d'économat : croustades
Croustade aux pommes
Croustade aux pommes à la crème pâtissière
Croustade aux poires à la crème pâtissière
Croustade aux poires à la crème d'amandes
Croustade aux poires à la crème frangipane
Bons d'économat : croustades

Jalousies à la confiture d'abricots
Jalousies à la compote de pommes
Cornets à la crème pâtissière
Cornets à la Chantilly
Cornets à la crème diplomate
■ Bons d'économat : jalousies - cornets

Les crèmes

P. 155 à 168

■ Généralités – Classification

CRÈME ANGLAISE ..... (P.156)
■ Technique de base de la crème anglaise
■ Bons d'économat : crème anglaise

CRÈME PÂTISSIÈRE ..... (P.157)
■ Technique de la crème pâtissière
■ Bons d'économat : crème pâtissière

Crème à St-Honoré ou Chiboust ..... (P.158)
■ Technique de la crème Chiboust
■ Bons d'économat : crème Chiboust

Crème mousseline ..... (P.159)
■ Technique de la crème mousseline
■ Bons d'économat : crème mousseline

Crème frangipane ..... (P.159)
■ Technique de la crème frangipane
■ Bons d'économat : crème frangipane

Crème diplomate ..... (P.160)
■ Technique de la crème diplomate
■ Bons d'économat : crème diplomate

CRÈME AU BEURRE ..... (P.161)

Crème au beurre au sucre cuit ..... (P.161)
■ Technique de la crème au beurre au sucre cuit

Crème au beurre à la façon génoise
Crème au beurre à la crème anglaise
Crème au beurre à la meringue italienne
■ Bons d'économat : crème au beurre

CRÈME RENVERSÉE ..... (P.162)
■ Technique de la crème renversée au caramel

Entremets à base de crème renversée ..... (P.162)
Crème renversée à la nougatine
Crème « Beau Rivage »
Crème française
Crème florentine
Crème mauresque
Crème opéra
Crème viennoise
■ Bons d'économat : crème renversée

POTS DE CRÈME ..... (P.163)
■ Technique des pots de crème

Assortiment de pots de crème ..... (P.164)
Pots de crème vanille
Pots de crème au café
Pots de crème au chocolat
Pots de crème au citron
Pots de crème à l'orange
Pots de crème praliné
■ Bons d'économat : pots de crème

CRÈME CHANTILLY ..... (P.164)
■ Technique de la crème Chantilly
■ Bons d'économat : crème Chantilly

GANACHES ..... (P.165)
■ Généralités – Classification
■ Technique de la ganache
Ganache ordinaire
Ganache beurrée
Ganache pralinée
Ganache à la pistache
Ganache amère
Ganache au café
Ganache à la menthe
Ganache au citron
Ganache à l'orange
Ganache blanche
Ganache aux marrons
Ganache au rhum
Ganache aux amandes
Ganache aux noix
■ Bons d'économat : ganaches

CRÈME D'AMANDES ..... (P.167)
■ Technique de la crème d'amandes
■ Bons d'économat : crème d'amandes

CRÈME AU FROMAGE BLANC ..... (P.168)
■ Technique de la crème au fromage blanc
■ Bons d'économat : crème au fromage blanc

Les entremets de pâtisserie

P. 169 à 184

Entremets à base de génoise et de crème pâtissière ..... (P.170)
Fraisier
Cerisier
Framboisier
Pêcher
Abricotier
■ Bons d'économat : entremets

Entremets à base de génoise et de crème au beurre ..... (P.171)
Moka au café N° 1
Moka au café N° 2
Moka au café N° 3
Moka au café N° 4
■ Bons d'économat : moka

Entremets au chocolat N° 5
Entremets au chocolat N° 6
Entremets au chocolat N° 7
Entremets au cointreau N° 8
Entremets au cointreau N° 9
- Bons d'économat : entremets

Entremets au cointreau N° 10
Entremets au cointreau N° 11
Entremets Le National N° 12
Entremets Envoi de Nice N° 13
Entremets Mascotte N° 14
- Bons d'économat : entremets

Entremets aux ananas N° 15
Entremets aux ananas N° 16
Entremets aux cerises N° 17
Entremets au praliné N° 18
- Bons d'économat : entremets

Entremets à base de génoise et de crème mousseline (P.176)

Ananas
Agenor
Abricotin
Pêché Mignon
- Bons d'économat : entremets

Williams
Fraisier
Framboisier
Montmorency
Vaucluse
- Bons d'économat : entremets

Entremets à base de pâte à biscuits et de crème diplomate (P.178)

Dame blanche aux ananas
Dame blanche aux fraises
Dame blanche aux pêches
Dame blanche aux poires
- Bons d'économat : entremets

L'Andalou
Le cerisier
L'oranger aux kiwis
L'Agenais
- Bons d'économat : entremets

Puddings chauds à base de crème renversée (P.180)

Pudding diplomate à chaud
Pudding au chocolat
Pudding au praliné
- Bons d'économat : puddings

Œufs à la neige (P.180)

Œufs à la neige au caramel
Œufs à la neige au praliné
Œufs à la neige à la nougatine
Œufs à la neige au chocolat
Œufs à la neige moulés
- Bons d'économat : œufs à la neige

Riz au lait (P.182)

Riz au lait
Riz au chocolat
Gâteau de riz
Riz Condé
- Bons d'économat : riz au lait

Riz à l'impératrice
Riz maltais
Riz palerme
- Bons d'économat : riz à l'impératrice

Les petits fours P. 185 à 196

Petits fours sucrés (P.186)

Tuiles aux amandes
Tuiles dentelle
Tuiles à la noix de coco
Tuiles aux noix
Tuiles à l'orange
Tuiles au chocolat
- Bons d'économat : petits fours sucrés

Fruits déguisés au sucre cuit (P.187)

Bigarreaux confits
Dattes
Pruneaux
Quartiers d'orange
Noix
- Bons d'économat : fruits déguisés au sucre cuit

Petits fours secs (P.188)

Croquets aux amandes
Croquets à la noix de coco
Macarons bourbonnais
Macarons moelleux
Macarons
Congolais
Congolais aux écorces d'oranges
- Bons d'économat : petits fours secs

Palets de dames
Palets de dames aux raisins
Palets de dames au chocolat
Palets de dames au citron
Palets de dames aux fruits
Langues de chat
Cigarettes
- Bons d'économat : petits fours secs

Sablés au citron
Langues de chat au citron
Financiers
Palets de Valence
Biarritz
Florentins
Rothschilds
- Bons d'économat : petits fours secs

Palmiers
Sacristains
Allumettes
Éventails
Éventails aux amandes
Carrés au miel
Sablés au chocolat
- Bons d'économat : petits fours secs

Petits fours salés ..... (P.192)
Quiche lorraine
Quiche au roquefort
Flamiche aux poireaux
Pizza
Feuilletés strasbourgeois
Talmouses au fromage
Petits friands
Bons d'économat : petits fours salés
Allumettes au paprika
Allumettes au fromage
Allumettes aux noix
Allumettes aux amandes
Feuilletés au jambon
Feuilletés aux anchois
Feuilletés aux olives
Bons d'économat : petits fours salés
Croissants au jambon
Bouchées au parmesan
Bouchées au crabe
Brioche au roquefort et aux noix
Navettes aux crevettes
Navettes aux anchois
Navettes à la purée de foie gras
Bons d'économat : petits fours salés

Sauces et coulis

P. 197 à 200

Généralités
Classification

Sauces ..... (P.198)
Sauce au chocolat
Sauce au chocolat amer
Sauce au chocolat à la menthe
Sauce au caramel
Sauce au chocolat au café
Bons d'économat : sauces
Sauce à la menthe fraîche
Sauce au café
Sauce aux noisettes
Sabayon au vin blanc
Sabayon au champagne
Bons d'économat : sauces – sabayons
Sauce abricots
Sauce groseilles
Sauce fraises
Sauce framboises
Bons d'économat : sauces

Coulis ..... (P.200)
Coulis d'abricots
Coulis d'ananas
Coulis de cassis
Coulis de fraises
Coulis de framboises
Coulis de pêches
Coulis de poires
Bons d'économat : coulis

Soufflés chauds salés

P. 201 à 204

Technique des soufflés chauds salés

Soufflés chauds salés ..... (P.202)
Soufflé aux avocats
Soufflé au céleri
Soufflé aux champignons
Soufflé à la crème
Bons d'économat : soufflés chauds salés
Soufflé aux crevettes
Soufflé florentine
Soufflé au foie gras
Soufflé au jambon de pays
Soufflé au jambon blanc
Bons d'économat : soufflés chauds salés
Soufflé à l'oseille
Soufflé au roquefort
Soufflé au saumon frais
Soufflé au saumon fumé
Soufflé aux truffes
Bons d'économat : soufflés chauds salés

Soufflés chauds sucrés

P. 205 à 210

Soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière ..... (P.206)
Technique des soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière.
Soufflé arlequin
Soufflé au chocolat
Soufflé au café
Soufflé au praliné
Soufflé au citron
Soufflé à l'orange
Bons d'économat : soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière
Soufflé aux ananas
Soufflé aux bananes
Soufflé aux fraises
Soufflé aux framboises
Soufflé aux poires
Soufflés aux pommes
Soufflé aux pruneaux
Bons d'économat : soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière

Soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits ..... (P.209)
Technique des soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits
Soufflé aux abricots
Soufflé aux ananas
Soufflé aux fraises
Soufflé aux framboises
Soufflé aux pêches
Soufflé aux poires
Soufflé aux pruneaux
Bons d'économat : soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits

Glaces et sorbets

P. 211 à 222

- Généralités
- Définition
- Classification

Glaces aux œufs à base de crème anglaise ou de crème anglaise enrichie de crème fraîche (P.212)

- Technique des glaces aux œufs à base de crème anglaise enrichie de crème fraîche.
  Glace vanille
  Glace au café
  Glace au Grand Marnier
  Glace à la noix de coco
  Glace à la pistache
  Glace au caramel
- Bons d'économat : glaces aux œufs à base de crème anglaise ou de crème anglaise enrichie de crème fraîche
  Glace plombière
  Glace au praliné
  Glace aux noix
  Glace aux noix et au caramel
  Glace à la menthe fraîche
  Glace aux raisins
- Bons d'économat : glaces aux œufs à base de crème anglaise ou de crème anglaise enrichie de crème fraîche

Glaces aux fruits à base de crème anglaise (P.214)

- Technique des glaces aux fruits à base de crème anglaise.
  Glace aux abricots
- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème anglaise
  Glace aux ananas
  Glace à la banane
  Glace aux cassis
  Glace aux fraises
  Glace aux framboises
- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème anglaise
  Glace aux fruits de la passion
  Glace aux pêches
  Glace aux poires
  Glace aux pruneaux
- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème anglaise

Glaces aux fruits à base de crème et de lait (P.216)

- Technique des glaces aux fruits à base de crème et de lait.
  Glace aux abricots
- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème et de lait
  Glace aux ananas
  Glace à la banane
  Glace aux cassis
  Glace aux fraises
  Glace aux groseilles
- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème et de lait.

Glace aux framboises
Glace aux pêches
Glace aux poires
Glaces aux pommes

- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème et de lait

Sorbets à base de vin - d'alcool ou de liqueur (P.218)

- Technique des sorbets à base de vin, d'alcool ou de liqueur.
  Sorbet au vin
- Bons d'économat : sorbets aux vins
- Bons d'économat : sorbets à l'alcool
- Bons d'économat : sorbets à la liqueur

Sorbets à base de fruits (P.220)

- Technique des sorbets aux fruits
  Sorbet aux abricots
  Sorbet à l'ananas
  Sorbet à la banane
  Sorbet aux cassis
  Sorbet aux cerises
- Bons d'économat : sorbets aux fruits
  Sorbet au citron
  Sorbet aux groseilles
  Sorbet aux fraises
  Sorbet aux framboises
  Sorbet aux fruits de la passion
- Bons d'économat : sorbets aux fruits
  Sorbet au melon
  Sorbet à l'orange
  Sorbet aux pêches
  Sorbet aux poires
  Sorbet aux pruneaux
- Bons d'économat : sorbets aux fruits

Coupes glacées

P. 223 à 228

Coupes glacées (P.224)

Fraises Melba
Poires Belle-Hélène
Coupe Hélène
Coupe royale
Coupe Sans-Gêne
Coupe sultane
Coupe Vénus voilée

- Bons d'économat : coupes glacées
  Coupe Adelina
  Coupe Antigny
  Coupe André
  Coupe Alexandra
  Coupe brésilienne
  Coupe Jacques
  Coupe Montmorency
- Bons d'économat : coupes glacées
  Coupe Maître-Pierre
  Coupe Jamaïque
  Désir du roi
- Bons d'économat : coupes glacées

Entremets et desserts glacés

P. 229 à 252

- Classification
- Appareil à bombe

Bombes glacées ..... (P.233)

- Technique des appareils à bombe
- Bons d'économat : appareils à bombe
- Bombe Aboukir
- Bombe Alcazar
- Bombe Alhambra
- Bombe Bourdaloue
- Bombe Camargo
- Bombe Colombia
- Bombe Duchesse
- Bons d'économat : bombes glacées
- Bombe Esmeralda
- Bombe Ezilda
- Bombe Nelusko
- Bombe Praticienne
- Bombe Richelieu
- Bombe Royale
- Bombe Tortoni
- Bons d'économat : bombes glacées

Parfaits ..... (P.235)

- Technique des parfaits
- Bons d'économat : appareil à parfaits

Soufflés glacés aux œufs à base de sucre cuit ..... (P.237)

- Technique des soufflés glacés aux œufs à base de sucre cuit
- Soufflé glacé à la vanille
- Soufflé glacé au café
- Soufflé glacé au chocolat
- Soufflé glacé au praliné
- Soufflé Port-Royal
- Soufflé glacé au rhum
- Soufflé panaché
- Bons d'économat : soufflés glacés aux œufs à base de sucre cuit

Soufflés glacés aux œufs à base de meringue italienne ..... (P.239)

- Technique des soufflés glacés aux œufs à base de meringue italienne
- Soufflé glacé aux amandes
- Soufflé glacé au cointreau
- Soufflé glacé Grand Marnier
- Soufflé glacé à l'orange
- Soufflé glacé aux noisettes
- Soufflé glacé aux noix
- Soufflé glacé à la vieille prune
- Bons d'économat : soufflés glacés aux œufs à base de meringue italienne

Soufflés glacés aux fruits ..... (P.241)

- Technique des soufflés glacés aux fruits
- Soufflé glacé aux abricots
- Soufflé glacé aux bananes
- Soufflé glacé aux fraises
- Soufflé glacé aux framboises
- Soufflé glacé aux pêches
- Soufflé glacé aux poires
- Soufflé glacé aux pruneaux
- Bons d'économat : soufflés glacés aux fruits

Biscuits glacés ..... (P.243)

- Technique des biscuits glacés
- Biscuit glacé à la vanille
- Biscuit glacé au café
- Biscuit glacé au chocolat
- Biscuit glacé à la liqueur
- Biscuit glacé à plusieurs parfums
- Biscuit glacé à la fraise
- Biscuit glacé aux framboises
- Bons d'économat : biscuits glacés

Vacherins glacés ..... (P.245)

- Vacherin glacé au café
- Vacherin glacé au chocolat
- Vacherin glacé à la vanille
- Vacherin glacé aux fraises
- Vacherin glacé aux framboises
- Vacherin glacé à la périgourdine
- Vacherin glacé au chocolat à l'orange
- Bons d'économat : vacherins glacés

Mousses glacées aux œufs ..... (P.247)

- Technique des mousses glacées aux œufs
- Mousse glacée à la vanille
- Mousse glacée au café
- Mousse glacée au chocolat
- Mousse glacée au praliné
- Mousse glacée au Grand Marnier
- Mousse glacée au cointreau
- Mousse glacée à la vieille prune
- Bons d'économat : mousses glacées aux œufs

Mousses glacées aux fruits ..... (P.248)

- Technique des mousses glacées aux fruits
- Mousse glacée aux ananas
- Mousse glacée au cassis
- Mousse glacée aux fraises
- Mousse glacée aux framboises
- Mousse glacée aux pêches
- Mousse glacée aux poires
- Mousse glacée aux pruneaux
- Bons d'économat : mousses glacées aux fruits

Omelettes - ruche - vésuve ..... (P.249)

- Omelette norvégienne
- Omelette Élisabeth
- Ruche islandaise
- Vésuve au Grand Marnier
- Bons d'économat : omelettes - ruche - vésuve

Fruits givrés ..... (P.251)

- Citrons givrés
- Oranges givrées
- Bons d'économat : fruits givrés

Tranches napolitaines ..... (P.251)
Tranches Napolitaines
- Bons d'économat : tranches napolitaines

Gratins de fruits ..... (P.252)
Gratins de fraises au champagne
Gratins de poires au monbazillac
- Bons d'économat : gratins

Bavarois ou moscovites

P. 253 à 270

- Classification

Bavarois à base de crème anglaise ..... (P.255)
- Technique des bavarois à base de crème anglaise

Bavarois au café
Bavarois au chocolat
Bavarois au praliné
Bavarois rubanné
- Bons d'économat : bavarois à base de crème anglaise

Entremets à base de bavarois à la crème anglaise ..... (P.256)
Miroir aux noix
Chante-Claire au citron
Chante-Claire à l'orange
- Bons d'économat : entremets à base de bavarois à la crème anglaise

Bavarois à la vanille
Bavarois au café
Bavarois au chocolat
Bavarois au Grand Marnier
Bavarois au praliné
Bavarois à la vanille et au chocolat
- Bons d'économat : bavaroise

Saint-Gaston
Fraisier
Printanier
- Bons d'économat : entremets à base de bavaroise à la crème anglaise

Bavarois aux fruits à base de crème anglaise ..... (P.260)
- Technique des bavarois aux fruits à base de crème anglaise

Bavarois aux ananas
Bavarois aux fraises
Bavarois aux framboises
Bavarois aux pêches
Bavarois aux poires
Bavarois aux kiwis
- Bons d'économat : bavarois aux fruits à base de crème anglaise

Entremets aux fruits à base de bavarois à la crème anglaise ..... (P.261)
Bavarois aux ananas
Bavarois aux fraises
Bavarois aux framboises
Bavarois aux pêches
Bavarois aux poires
Bavarois aux kiwis

Bavarois aux fruits à base de sirop ..... (P.263)
- Technique des bavarois aux fruits à base de sirop

Bavarois aux ananas
Bavarois au cassis
Bavarois aux citrons verts
Bavarois aux fraises
Bavarois aux framboises
Bavarois à l'orange
Bavarois aux poires
- Bons d'économat : bavarois aux fruits à base de sirop

Entremets aux fruits à base de bavarois au sirop ..... (P.264)
Miroir aux myrtilles
Miroir à l'orange
Miroir aux pruneaux
- Bons d'économat : entremets aux fruits à base de bavarois au sirop

Miroir au cassis
Miroir au citron
Miroir aux fraises
Miroir aux framboises
- Bons d'économat : entremets aux fruits à base de bavarois au sirop

Cardinal au cassis
Cardinal aux fraises
Cardinal aux framboises
- Bons d'économat : entremets aux fruits à base de bavarois au sirop

Bavarois à base de sucre ..... (P.266)
- Technique des bavarois à base de sucre

Bavarois aux ananas
Bavarois au citron
Bavarois aux fraises
Bavarois aux framboises
Bavarois aux fruits de la passion
Bavarois au cassis
Bavarois aux pamplemousses
- Bons d'économat : bavarois à base de sucre

Bavarois aux fruits à base de crème pâtissière ..... (P.268)
- Technique des bavarois aux fruits à base de crème pâtissière

Bavarois au citron
Bavarois à l'orange
Bavarois aux ananas
Bavarois aux kiwis
- Bons d'économat : bavarois aux fruits à base de crème pâtissière

Entremets aux fruits à base de bavarois à la crème pâtissière ..... (P.269)
Murcia au citron
Murcia à l'orange
Murcia à l'ananas
Murcia aux kiwis
- Bons d'économat : murcia

Mousses

P.271 à 296

- Classification

Mousses à base de beurre ..... (P.273)
- Technique des mousses à base de beurre
  - Mousse au chocolat
  - Mousse au café
  - Mousse au praliné
  - Mousse au Grand Marnier
- Bons d'économat : mousses à base de beurre

Mousses a base d'appareil à bombe au sirop ..... (P.274)
- Mousse à base d'appareil à bombe au sirop
- Mousse à la crème de marrons
- Mousse à la pistache
- Mousse aux écorces d'orange
- Mousse aux noix
- Bons d'économat : mousses à base d'appareil à bombe au sirop

Mousse à base d'appareil à bombe au sucre cuit ..... (P.275)
- Technique des mousses à base d'appareil à bombe au sucre cuit
  - Mousse au café
  - Mousse au chocolat
  - Mousse au praliné
  - Mousse à la liqueur
- Bons d'économat : mousses à base d'appareil à bombe au sucre cuit

Entremets à base de mousses : appareil à bombe au sucre cuit ..... (P.276)
- Groseiller
- Murcia
- Brésilien
- Bons d'économat : entremets à base de mousse, appareil à bombe au sucre cuit

Mousses à base de crème pâtissière ..... (P.277)
- Technique des mousses à base de crème pâtissière
  - Mousse au café
  - Mousse au chocolat
  - Mousse au grand marnier
  - Mousse au praliné
- Bons d'économat : mousses à base de crème pâtissière

Entremets à base de mousses à la crème pâtissière ..... (P.278)
- Longchamp au kirsch
- Bons d'économat : entremets à base de mousse à la crème pâtissière

Mousses aux fruits à base de crème pâtissière ..... (P.279)
- Technique des mousses aux fruits à base de crème pâtissière
  - Mousse au citron
  - Mousse à l'orange
  - Mousse au pamplemousse
- Bons d'économat : mousses aux fruits à base de crème pâtissière

Entremets aux fruits à base de mousse à la crème pâtissière ..... (P.280)
- Miroir au citron et au chocolat
- Miroir à l'orange et au chocolat
- Bons d'économat : entremets aux fruits à base de mousse à la crème pâtissière

Mousses à base de crème anglaise ..... (P.281)
- Technique des mousses à base de crème anglaise
  - Mousse au café
  - Mousse au chocolat
  - Mousse au cointreau
  - Mousse aux noix
- Bons d'économat : mousses à base de crème anglaise

Mousses aux fruits à base de crème anglaise ..... (P.282)
- Technique des mousses aux fruits à base de crème anglaise
  - Mousse aux ananas
  - Mousse aux fraises
  - Mousse aux framboises
  - Mousse aux pêches
  - Mousse aux poires
- Bons d'économat : mousses aux fruits à base de crème anglaise

Mousses aux fruits à base de sirop ..... (P.283)
- Technique des mousses aux fruits à base de sirop
  - Mousse aux abricots
  - Mousse à la banane
  - Mousse aux mangues
  - Mousse aux poires
  - Mousse aux pruneaux
- Bons d'économat : mousses aux fruits à base de sirop

Mousses aux fruits à base de sucre ..... (P.284)
- Technique des mousses aux fruits à base de sucre
  - Mousse aux fraises
  - Mousse aux framboises
  - Mousse aux pêches
  - Mousse aux poires
- Bons d'économat : mousses aux fruits à base de sucre

Entremets aux fruits à base de mousses au sucre ..... (P.285)
- Saint-Christophe aux framboises
- Saint-Christophe aux ananas
- Saint-Christophe aux poires
- Saint-Christophe aux pruneaux
- Bons d'économat : entremets aux fruits à base de mousse au sucre

Mousses aux fruits méthode crème anglaise ....(P.286)

- Technique des mousses aux fruits méthode crème anglaise

Mousse à l'ananas frais
Mousse aux kiwis
Mousse au citron
Mousse à l'orange
Mousse au cassis

- Bons d'économat : mousses aux fruits méthode crème anglaise

Entremets aux fruits à base de mousses méthode crème anglaise ....(P.288)

Longchamps aux fraises
Longchamps aux framboises
Longchamps aux pêches
Longchamps aux poires

- Bons d'économat : mousses aux fruits méthode crème anglaise

Mousses aux fruits à base d'appareil à bombe ....(P.289)

- Technique des mousses aux fruits à base d'appareil à bombe

Mousse aux ananas
Mousse aux fraises
Mousse aux framboises
Mousse aux kiwis

- Bons d'économat : mousses aux fruits à base d'appareil à bombe

Mousses aux fruits méthode crème pâtissière ....(P.290)

- Technique des mousses aux fruits méthode crème pâtissière

Mousse aux ananas
Mousse au melon
Mousse aux pêches
Mousse aux prunes

- Bons d'économat : mousses aux fruits méthode de crème pâtissière

Entremets à base de ganache ....(P.291)

Feuille d'automne à la ganache
Feuille d'automne à la mousse au chocolat
Pavé aux noix

- Bons d'économat : entremets à base de ganache

Alexandra au chocolat
Fédora

- Bons d'économat : entremets à base de ganache

Sacher
Trianon

- Bons d'économat : entremets à base de ganache

Feuille de Sologne
Président
Vendôme

- Bons d'économat : entremets à base de ganache

Baltazar au Grand Marnier
Rose blanche
Marquise au chocolat
Opéra

- Bons d'économat : entremets à base de ganache.

Charlottes

P. 297 à 304

- Classification

Charlottes chaudes ....(P.298)

Charlotte aux pommes
Charlotte aux abricots
Charlotte aux pêches
Charlotte aux poires

- Bons d'économat : charlottes chaudes

Charlottes à base de crème anglaise ....(P.299)

Charlotte au café
Charlotte au chocolat
Charlotte au praliné
Charlotte vanille/chocolat

- Bons d'économat : charlottes à base de crème anglaise

Charlottes aux fruits à base de crème anglaise ....(P.300)

Charlotte aux ananas
Charlotte aux fraises
Charlotte aux framboises
Charlotte parisienne

- Bons d'économat : charlottes aux fruits à base de crème anglaise

Charlottes à base de pulpe de fruits ....(P.302)

Charlotte au cassis
Charlotte aux fraises
Charlotte aux framboises
Charlotte à l'orange
Charlotte aux poires

- Bons d'économat : charlottes à base de pulpe de fruits

Charlottes glacées ....(P.303)

Charlotte glacée aux amandes
Charlotte glacée aux noix
Charlotte glacée aux fraises
Charlotte glacée Jour et Nuit
Charlotte glacée plombière

- Bons d'économat : charlottes glacées

Assiettes composées

P. 305 à 311

Assiettes composées ....(P.306)

Assiette des gourmets au chocolat et aux amandes
Assiette des gourmets au chocolat et aux noix
Assiette des gourmets au café et aux amandes
Assiette des gourmets au café et aux noix

- Bons d'économat : assiettes composées

Assiette St-Valentin aux fruits
Assiette St-Valentin à base de crème anglaise
Assiette de chocolat à la menthe

- Bons d'économat : assiettes composées

Panier des gourmets
Tulipes de sorbets
Assiette gourmande
- Bons d'économat : assiettes composées

Assiette Vert-Galant
Assiette Symphonie
- Bons d'économat : assiettes composées

Entremets divers P. 311 à 316

Entremets divers ..... (P.312)
Miroir d'automne
Miroir d'hiver
Miroir de printemps
Miroir d'été
- Bons d'économat : entremets divers

Croquant de poires caramélisées
Aumonière aux pommes
Assortiment de crèmes renversées
- Bons d'économat : entremets divers

Forêt noire
Forêt noire du Périgord
Singapour
Bûche roulée à la crème au beurre
- Bons d'économat : entremets divers

Sucre P. 317 à 334

- Classification
- Généralités

Sucre tiré ..... (P.319)
- Technique du sucre tiré

Réaliser les pétales d'une rose
Réaliser les feuilles
Réaliser les tiges
Montage d'une rose
Ruban en sucre tiré
- Bons d'économat : sucre tiré

Sucre filé ..... (P.320)
- Technique du sucre filé

Sucre soufflé ..... (P.321)
- Technique du sucre soufflé

Sucre tressé ..... (P.321)
- Technique du sucre tressé

Sucre moulé ..... (P.321)
- Technique du sucre moulé

Sucre coulé ..... (P.321)
- Technique du sucre coulé

Sucre coulé au cornet ..... (P.322)
- Technique du sucre coulé au cornet

Sucre coulé massé ..... (P.322)
- Technique du sucre coulé massé

Sucre rocher ..... (P.322)
- Technique du sucre rocher

Sucre tassé ..... (P.323)
- Technique du sucre tassé

Sucre tourné ..... (P.323)
- Technique du sucre tourné

Nougatine ..... (P.323)
- Technique de la nougatine

Utiliser de la nougatine

Pastillage ..... (P.325)
- Technique du pastillage

Utiliser du pastillage

Candi ..... (P.327)
- Technique du candi

Fruits confits ..... (P.328)
- Technique des fruits confits

Procédé industriel
Procédé artisanal
Confisage des fruits

PÂTES DE FRUITS ..... (P.330)
- Définition
- Législation
- Utilisation
- Technique des pâtes de fruits

Pâte de fruits à l'abricot
Pâte de fruits à l'ananas
Pâte de fruits à la framboise
Pâte de fruits au cassis
Pâte de fruits à la fraise
Pâte de fruits à la poire
Pâte de fruits an citron
Pâte de fruits à l'orange
- Bons d'économat : pâtes de fruits

Pâtes de fruits spéciales ..... (P.330)
- Technique des pâtes de fruits spéciales

Pâte de fruits aux fraises
Pâte de fruits aux framboises
Pâte de fruits aux poires
Pâte de fruits aux cassis
Pâte de fruits aux myrtilles
Pâte de fruits aux groseilles
Pâte de fruits aux mûres
- Bons d'économat : pâtes de fruits spéciales

PRALINÉ ..... (P.332)
- Technique de fabrication du praliné

Praliné aux amandes au sucre cuit
Praliné aux noisettes au sucre cuit
Praliné aux amandes et aux noisettes
Praliné aux amandes et aux noix
- Bons d'économat : praliné

GIANDUJA ..... (P.333)
- Définition
- Utilisations
- Conservation

Gianduja ..... (P.333)

- Technique de fabrication du Gianduja

Gianduja aux noisettes
Gianduja aux amandes
Gianduja aux amandes et aux noisettes
Gianduja aux noisettes et aux noix
Gianduja blanchi

- Bons d'économat : Gianduja

Bonbons à base de gianduja ..... (P.334)

Bonbons aux pistaches
Bonbons aux raisins
Bonbons au citron
Bonbons à l'orange
Bonbons aux noix

- Bons d'économat : bonbons à base de Gianduja

Chocolat — P. 336 à 347

- Définition
- Mise au point des couvertures pour moulages et bonbons
- Technique du trempage
- Technique des moulages

Chocolat ..... (P.339)

Truffes à la vanille
Truffes à l'alcool
Truffes au café
Chardons au praliné aux amandes
Chardons aux noix
Chardons à l'orange
Chardons au cherry

- Bons d'économat : chocolats

Tuiles aux amandes
Tuiles aux noisettes
Tuiles aux noix
Tuiles aux écorces de citrons confits
Tuile à la nougatine
Aiguillettes d'orange
Carré à la vieille prune

- Bons d'économat : chocolats

Feuilles du Périgord
Feuilles aux abricots
Caissettes à la pulpe de framboises
Caissettes à la pulpe de poires
Mont-Blanc
Grenoblois
Orangines

- Bons d'économat : chocolats

Moules aux mûres
Moules aux pêches
Palais aux pistaches
Carrés à l'orange
Losanges au miel et aux noix
Richelieu au praliné
Feuilles aux framboises

- Bons d'économat : chocolats

Cerises au chocolat
Moules aux fraises à l'alcool
Moules aux framboises à l'alcool
Ananas au kirsch

- Bons d'économat : chocolats

Chocolats : intérieurs à base de nougatine et de caramels mous ..... (P.345)

Nougatine
Nougatine au fondant et au citron
Nougatine au miel
Caramels mous au chocolat
Caramels mous à l'orange et aux amandes
Caramels mous au café

- Bons d'économat : chocolats : intérieurs à base de nougatine et de caramels mous

Chocolats : intérieurs à base de fondant ..... (P.346)

Fondant au grand marnier
Fondant à l'orange
Fondant aux citrons verts
Fondant à la pulpe de mûres
Fondant à la pulpe de framboises

- Bons d'économat : fondants

Chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool ..... (P.347)

- Technique des chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool
- Bons d'économat

Confiserie — P. 349 à 354

- Technique du coulage des bonbons à la liqueur, pâtes de fruits – fondants

Confiserie et chocolats ..... (P.350)

Nougat de Montélimar
Nougat de Montélimar au chocolat
Nougat à tremper
Nougat à l'orange
Bonbons à la menthe

- Bons d'économat : confiserie et chocolat

Bonbons moulés au chocolat à base de ganache ..... (P.351)

Moulés aux amandes
Moulés aux noix
Moulés au café
Moulés à la menthe
Moulés à la pistache
Moulés à l'orange

- Bons d'économat : bonbons moulés au chocolat à base de ganache

Bonbons au chocolat ..... (P.352)

Les noix en fête
Le pavé d'or
Le Quercynois
Marbrés à l'orange
Caissettes framboises
Déliss minute

- Bons d'économat : bonbons au chocolat

Les médaillons
Les noix moulées
Les noix moulées blanches
Cerises au kirsch
Pistaches
Cosy
Rond'oranges
Bons d'économat : bonbons au chocolat

Les terrines — P. 355 à 376

Terrines à base de poisson ..... (P.356)
Terrines à base de viande de porc ..... (P.363)
Terrines à base de volailles ..... (P.365)
Terrine de cailles aux noisettes ..... (P.367)
Terrines à base de gibiers ..... (P.368)
Terrine de perdreaux ..... (P.369)
Terrines à base d'abats ..... (P.370)
Terrines à base de foie gras ..... (P.371)
Terrines à base de viande et produits de la mer ..... (P.371)
Terrines à base de légumes ..... (P.373)

Les petits fours salés — P. 377 à 394

Petits fours salés à base de pâte feuilletée ..... (P.379 à P.384)
Petits fours salés à base de pâte brisée ..... (P.385 à P.391)
Petits fours salés à base de pâte à brioche ..... (P.392)
Petits fours salés à base de pâte à choux ..... (P.393 à P.394)

Les ballottines et les mousses — P. 395 à 400

Ballottines à base de poissons ..... (P.396)
Ballottines à base de volaille ..... (P.397)
Mousses à base de poissons ..... (P.398)
Mousses à base de légumes ..... (P.399)

Les entremets salés — P. 401 à 409

Les entremets salés à base de poissons ..... (P.402)
Les entremets salés à base d'œufs ..... (P.404)
Les entremets salés à base charcuterie ..... (P.405)
Les entremets salés à base de foie gras ..... (P.407)
Les entremets salés à base de légumes ..... (P.407)
Les entremets salés à base fromage ..... (P.409)

Index — P. 410

Remerciements

À l'issue de la réalisation de cet ouvrage, les auteurs prennent un vif plaisir à remercier toutes les personnes qui, à des degrés divers et dans des circonstances particulières, leur ont apporté leur collaboration constante et leur soutien efficace :

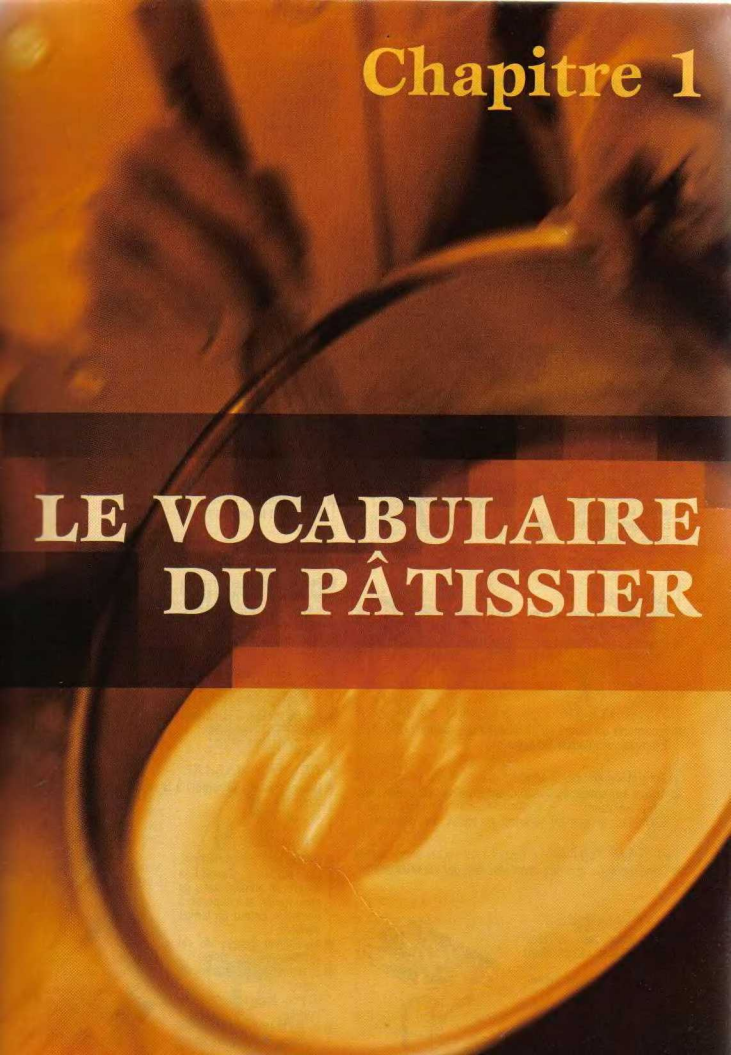
M. Robert Canton : *Ancien proviseur du lycée hôtelier de Souillac et du lycée hôtelier de Toulouse.*

M. Bernard Larguille : *Pâtissier-Confiseur-Chocolatier-Glacier à Cahors*

Les studios Guy : *Photo-Ciné-Vidéo à Souillac*

M. François Portet : *Professeur d'art graphique à Souillac*

Les auteurs



Chapitre 1

LE VOCABULAIRE DU PÂTISSIER

ABAISSE

- Morceau de pâte aplatie selon la forme et l'épaisseur désirée.

ABAISSER

- Étendre, aplatir une pâte au rouleau ou au laminoir, à l'épaisseur voulue.

ABRICOTER

- Étendre, à l'aide d'un pinceau, une couche de confiture, de nappage ou de gelée. L'abricotage a pour but :
  - donner de la saveur et du brillant au produit fini ;
  - isoler la préparation du contact de l'air ;
  - sert de sous-couche avant glaçage au fondant des éclairs, des génoises, des mille-feuilles.

APPAREIL

- Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'un dessert avant sa cuisson.
- Exemples : appareil à génoise, à glaces.

AROMATE

- Substance répandant une saveur pénétrante.
- Exemples : vanille – café - cannelle.

AROMATISER

- Incorporer un arôme ou un alcool à une préparation.
  Exemple : aromatiser les savarins.

ARROSER

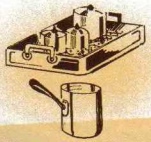
- Action qui consiste à verser, en pluie sur un article, un sirop, un alcool.
  Exemples : arroser les savarins, les babas, une génoise.

ASSAISONNER

- Condimenter une préparation avec sel, poivre, muscade.

BAIN-MARIE

- 1) Cuisson dans un récipient à demi rempli d'eau bouillante.
- Exemples : pot de crème, crème renversée.
- 2) Petit récipient haut, servant à maintenir au chaud (sauces, jus).

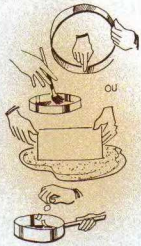


BATTRE

- Travailler vigoureusement les œufs, les blancs, à l'aide d'un fouet pour donner homogénéité et légèreté.
- Exemples : blancs en neige, appareil à crème anglaise.

BEURRER

- 1) Enduire un cercle de beurre ramolli pour bien faire adhérer la pâte au cercle lors du fonçage, l'empêcher de coller pendant la cuisson, et faciliter le décerclage.
- 2) Enduire un moule de beurre fondu, afin d'empêcher les mets d'attacher au fond et aux parois.
- 3) Ajouter des particules de beurre frais à une sauce.
- 4) Ajouter du beurre à une pâte.
- Exemple : détrempe.

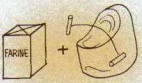


BEURRE CLARIFIÉ

- Beurre fondu et décanté, la caséine et le petit lait sont enlevés.

BEURRE MANIÉ

- Beurre légèrement ramolli et mélangé avec de la farine. Il est utilisé pour l'épaississement des sauces, pour le feuilletage inversé.



BEURRE EN POMMADE

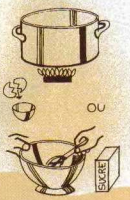
- Beurre ramolli à la consistance d'une pommade.

BEURRE MALAXÉ

- Beurre travaillé et ramolli à la main, avant de l'incorporer dans une pâte.

BLANCHIR

- Opération à buts différents, qui consiste souvent à mettre un aliment dans de l'eau froide, et à le porter à ébullition durant un temps variable.
- 1) Enlever l'excès de sel (poitrine de porc salée).
- 2) Raffermir les abats (ris de veau).
  3) Pour épurer (os de veau, volaille).
- 4) Pour enlever l'âcreté de certains légumes (départ eau bouillante).



- 5) Blanchir le riz dans l'eau bouillante avant cuisson dans le lait, pour éliminer une partie de l'amidon et faciliter la cuisson.
- 6) Blanchir certains fruits (amandes, pêches, abricots) pour retirer leur peau plus facilement.
- 7) Travailler ensemble jaunes et sucre pour rendre l'ensemble mousseux.

BOULER

- Rouler de la pâte pour lui donner la forme d'une boule.

BOUQUET GARNI

- COMPOSITION : thym, laurier, tige de persil. On peut éventuellement ajouter du vert de poireau et du céleri en branche. Ficeler le tout.

BROYER

- Faire passer, dans une broyeuse, des amandes, des noisettes, du sucre, afin d'obtenir de la pâte ou une poudre.

BRÛLER

- 1) Les jaunes avec le sucre, quand le mélange n'est pas fait aussitôt.
- 2) Une pâte, quand elle manque d'eau.
- 3) Une cuisson, quand elle a dépassé le stade de bien cuit.

BUÉE

- Vapeur produite par la cuisson dans un four.

CANDIR

- Immerger, dans une candissoire, des fruits fourrés de pâte d'amandes, de fondant, bonbons fondants, etc., dans un sirop de sucre à candir « froid », en vue de les enrober d'une couche de fins cristaux de sucre.

CANDISSOIRE

- Récipient rectangulaire, muni d'une grille de même dimension, pour candir.

CANNELER

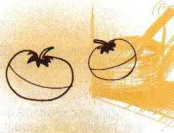
- 1) A l'aide d'un couteau à canneler, découper des lamelles dans la peau des citrons ou des oranges, pour le décor.
- 2) Faire des rainures dans une pâte avec un couteau à canneler.

CARAMÉLISER

- 1) Enduire un moule de sucre cuit au caramel ou au caramel décuit.
- 2) Caraméliser au fer rouge du sucre sur les polkas, millefeuilles.

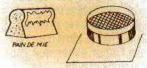
CERNER

- Faire une légère incision circulaire avec la pointe d'un couteau, sur une pomme, avant de la cuire, pour éviter qu'elle éclate.



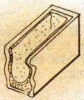
CHAPELURE

- Pain séché, émietté. Passer au tamis ou au cutter.



CHEMISER

- Appliquer au fond et sur les parois intérieures d'un moule, une couche de pâte, de beurre et farine, de papier, de biscuits, de glace, de gelée, de farce. Puis remplir le vide avec une autre préparation.



CHIQUETER

- Pratiquer de légères entailles à l'aide d'un couteau d'office, sur le pourtour d'une pièce de feuilletage, pour donner une belle présentation et faciliter la montée verticale lors de la cuisson.

CISELER

- 1) Couper en fines lanières (oseille - salade).
- 2) Couper finement en dés, fruits confits, oignons, échalotes.

CLARIFIER

- Rendre clair et limpide un sirop, une gelée, par filtrage, décantation ou à l'aide de blancs d'œufs.
- Faire fondre le beurre afin de séparer le petit lait et la caséine.
- Séparer les blancs des jaunes.

COLLER

- Incorporer des feuilles de gélatine préalablement trempées à l'eau froide et bien égouttées, dans un appareil bouillant pour lui donner de la consistance.

COLORER

- Donner de la couleur à l'aide de colorants, à diverses préparations (crème, pâte, gelée).

CONCASSER

- Hacher ou broyer grossièrement diverses matières (amandes - noisettes - noix).

CONCHER

- Travailler une couverture en vue de la rendre homogène et onctueuse.

CONGELER
- Mettre au congélateur à - 20°C - 25°C une préparation, en vue d'une conservation prolongée.

CORNER

- 1) Racler, avec une corne ou une maryse, un récipient, pour y laisser le moins possible de matière première.
- 2) Corner le bord d'un récipient pour éviter que l'appareil ne croûte.

CORNET

- Feuille de papier sulfurisé, enroulée de forme conique, utilisée pour décorer des entremets.

CORPS
- Élasticité, résistance, extension d'une pâte après le pétrissage, le corps est lié à la quantité et à la qualité du gluten de la farine utilisée.

CORSER

- Donner de l'élasticité à une pâte, en la pétrissant bien.

CUISSON
- 1) D'une crème, d'une préparation à feu nu.
- 2) D'une pâte au four.

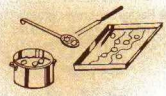
COUCHER

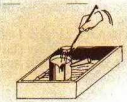
- Dresser à la poche munie d'une douille de la pâte à choux, des biscuits à la cuiller, des meringues sur une plaque.

CRÉMER
- Travailler de la matière grasse (beurre, margarine) seule ou avec du sucre, afin de lui donner la consistance d'une crème.

CRIBLER
- Passer au travers d'un crible (tamis à grosses mailles) des produits en vue de les trier.
- Exemples : praliné en grains, noisettes hachées.

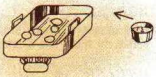
CULOTTER
- Brûler une marchandise dans une bassine ou dans une casserole en adhérant bien au fond.

DÉCANTER

- 1) Retirer de certaines préparations, les éléments aromatiques qui ne doivent pas être servis.
- 2) Transvaser doucement un liquide que l'on a laissé reposer quelques instants, pour le séparer du dépôt qu'il a formé au fond du récipient.
- Exemples : sirop - vin.

DÉCUIRE

- Ajouter de l'eau ou un autre liquide au cours de la cuisson d'un sucre pour le ramener à une température de cuisson inférieure.
- Exemple : décuire le caramel blond pour les crèmes renversées, Beau Rivage.

DÉCORER

- Embellir l'aspect des gâteaux, des glaces, des bombes, en les ornant avec divers éléments décoratifs. Le décor demande du goût et une certaine technique.

DÉGLACER

- 1) Faire dissoudre les sucs d'une plaque de cuisson de viande avec un liquide.
- 2) Faire fondre, avec de l'eau, la fine couche de sucre croûtée se trouvant sur les bords et la surface d'un récipient contenant du fondant.

DÉGRAISSER

- Faire dissoudre, avec de l'eau bouillante, le sucre caramélisé restant sur les bords du poêlon, après utilisation.

DÉMOULER
- Sortir avec précaution, une préparation d'un moule.
- Exemples : génoise, glace, crème renversée, sujets en couverture (poissons, Père Noël).

DÉNOYAUTER
- Enlever les noyaux des fruits, à l'aide d'un dénoyauteur ou d'une machine à dénoyauter.

DESSÉCHER

- 1) Travailler sans arrêt, avec une spatule sur le feu, de la pâte à choux.
- 2) Mettre au four ou à l'étuve une marchandise pour faire évaporer l'eau ou l'humidité.
- Exemples : amandes effilées, hachées, pour la nougatine.

DÉTAILLER

- Découper des morceaux de pâte de forme bien déterminée dans une abaisse de feuilletage, de pâte brisée sucrée avec un emporte pièce, un couteau.

DÉTREMPE

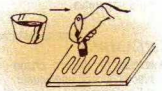
- Mélange de farine, d'eau et de sel fin en vue de la fabrication du feuilletage.

DÉVELOPPER

- Augmenter de volume une préparation, une pâte.
- 1) En cours de cuisson.
- 2) Lors de la fermentation.

DORER

- Étendre de la dorure à l'aide d'un pinceau, pour donner un bel aspect brillant.



DORURE

- Composition à base :
  d'œufs entiers fouettés ;
  d'œufs entiers salés et fouettés ;
  de jaunes fouettés ;
  de jaunes et crème fouettés ;
  de jaunes et eau fouettés ;
  de jaunes et caramel fouettés ;
  de lait salé.

DOUBLER

- Mettre une plaque au dessous la plaque garnie, avant ou pendant la cuisson :
- 1) pour empêcher de ferrer ;
- 2) pour garder le produit plus moelleux.

DRESSER

- Donner une forme à une pâte ou à un appareil à l'aide d'une poche munie d'une douille ou d'une cuillère.
- Exemples : dresser la pâte à choux, les tuiles, disposer avec goût des pâtisseries sur un plat ou sur un plateau.

ÉBARBER

- Enlever, avec un couteau, les coulures ou filaments de chocolat qui peuvent subsister après le moulage d'une pièce.

ÉBAUCHER

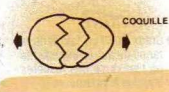
- Dessiner, à grands traits, l'esquisse d'une future pièce d'exposition.

ÉBAUCHOIR

- Outil en bois ou en inox servant au modelage de la pâte d'amandes.

ÉCALER

- 1) Ôter l'écale, « coquille dure » de certains fruits.
- Exemples : noix, noisettes, amandes.
- 2) Retirer la coquille des œufs durs ou mollets.

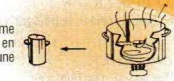


ÉCLISSES

- Petits bâtonnets découpés dans certains fruits secs (amandes, noisettes, noix).

ÉCUMER

- Enlever l'écume qui se forme à la surface d'un sirop en ébullition, de confiture, d'une cuisson de sucre.



ÉDULCORER

- Adoucir un apprêt en lui ajoutant du sucre, du sirop, du miel.

EFFILER

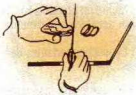
- Couper des amandes, pistaches en tranches fines, soit mécaniquement soit manuellement.

ÉGOUTTER

- Mettre une denrée dans un égouttoir, une passoire, ou sur une grille pour éliminer l'excédent de liquide (sirop, jus). Débarrasser du liquide d'un aliment cuit ou cru en le mettant dans une passoire ou un chinois.

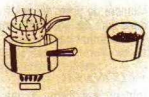
ÉMINCER

- Couper en tranches minces (pommes, poires, bananes, légumes).



ÉMONDER OU MONDER

- Enlever la peau des amandes, des noisettes, des pistaches, des pêches, des tomates, en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante.



EMPREINTE

- 1) Alvéoles d'un moule.
- 2) Marque que l'on fait avec les doigts sur un pâton pour déterminer le nombre de tours.

ÉMULSIONNER

- Provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide, ou dans une matière dans laquelle il n'est pas miscible.
- Exemple : confection de la crème au beurre.

ENFOURNER

- Mettre, dans un four, des préparations à cuire.

ENROBER

- Recouvrir entièrement une préparation d'une couche plus ou moins épaisse.
- Exemples : de couverture, de fondant, de sucre.

ENTREMETS
- Préparations sucrées, servies généralement à la fin d'un repas.

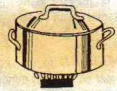
ÉPÉPINER
- Enlever les pépins se trouvant dans certains fruits.

ÉPLUCHER
- Ôter la peau d'un fruit, d'un légume, et enlever tout ce qui n'est pas comestible.

ÉQUEUTER
- Retirer la queue d'un fruit.

ÉTIRER
- Allonger du sucre cuit, le replier sur lui-même, puis recommencer cette opération plusieurs fois de suite afin d'obtenir le satinage du sucre tiré.

ÉTUVER
- 1) Cuire doucement à couvert.
- 2) Mettre un produit à l'étuve pour accélérer la fermentation.
- 3) Dessécher certaines denrées.



FAÇON
- Manière de préparer des fruits à confire en les plongeant dans un sirop bouillant dont la densité est augmentée progressivement par intervalle minimum de 24 heures.

FAÇONNER
- Donner une forme à une pâte, à une préparation.
- Exemples :
  façonner des croissants ;
  des brioches ;
  des pains au lait.

FARCE
- Mélange de chairs hachées et assaisonnées, utilisées pour les pâtés, friands.

FARCIR
- Garnir de farce une préparation (friands - pâtés).

FARDER
- Couleur que l'on applique à l'aide d'un pinceau sur des sujets en pâte d'amandes, sur des glaces, du sucre soufflé.

FARINER
- Saupoudrer de farine un tour, une plaque ou un moule, pour empêcher les différentes préparations de coller.

FERRER

FESTONNER
- S'emploie pour désigner des gâteaux dont le bord est orné de dents arrondies. Exemple : pithiviers.

FILTRER
- Passer un sirop, une crème anglaise, au chinois étamine pour les débarrasser de leurs impuretés.

FLAMBER
- Arroser un dessert chaud avec un alcool, une liqueur, et l'enflammer.
- Exemples : crêpes ; bananes ; omelette napolitaine.

FLAVEUR
- Représente l'ensemble des sensations perçues par une personne sur un entremets, par sa vision, son parfum, sa saveur.

FLEURER
- Mettre une très fine pellicule de farine.
- Exemple : lors du tournage.

FLEURONS
- Petits croissants, cœurs, petits poissons, etc., découpés sur de la pâte feuilletée pour décorer certains plats.

FLUIDITÉ
- Consistance d'un produit qui s'écoule facilement.

FOISONNER
- Travailler une crème, un sorbet lors du turbinage, pour augmenter le volume et l'empêcher de pailleter.

FONCER
- Garnir l'intérieur et les bords d'un moule ou d'un cercle à tarte, d'une abaisse de pâte.
- Exemples : pâte brisée ; sucrée ; feuilletée.

FONDS
- Pâte ou pâtisserie servant de base à la confection de gâteaux.
- Exemples : fonds de génoise, de meringue, de tarte, vacherin.

FONTAINE
- Creux que l'on fait dans la farine ou autres ingrédients où l'on verse des matières liquides à incorporer.

FOUETTER

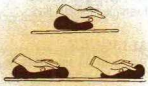
- Battre vivement à l'aide d'un fouet, d'un batteur mélangeur :
  - un appareil pour le rendre homogène ;
  - des blancs pour les monter en neige ;
  - de la crème pour la rendre légère et homogène ;
  - de la génoise.

FOURRER

- Garnir l'intérieur de certaines préparations :
  - de crèmes ;
  - de fondant ;
  - de pâte d'amandes.

FRAISER

- Écraser, avec la paume de la main, en poussant devant soi une pâte, pour la rendre homogène et lisse, en évitant de lui donner du corps.



FRAPPER

- Refroidir très rapidement une crème, une liqueur, un appareil.

FRÉMIR

- État d'un liquide presque à ébullition.

FRIRE

- Cuire différents aliments dans un bain de friture.

GARNIR

1) Remplir avec une préparation : un fond de tarte, une poche, des choux.
Exemple : crème.
2) Ajouter des éléments pour orner un gâteau.

GLACER

1) Recouvrir la surface de certains gâteaux.
Exemples : choux - éclairs - millefeuilles - petits fours - génoise d'une couche de fondant, de glace à l'eau, de sirop.
2) Repasser au four un gâteau en cours de cuisson, qu'on aura saupoudré de sucre glace, afin que celui-ci caramélise sous l'action de la chaleur et donne un aspect brillant.
Exemples : chausson - pithiviers - soufflé.
3) Mettre à rafraîchir sur de la glace vive, une préparation devant être dégustée très froide.
4) Enrober des pralines d'une couche de sucre cuit, addi-

GOMMER

1) Recouvrir d'une très mince couche de gomme arabique fondue : pralines - dragées, avant de les grossir.
2) Étendre de la gomme arabique fondue, à l'aide d'un pinceau, sur des petits fours sortant du four, pour les rendre brillants.
- Exemple : macarons.

GRAINER

- Se dit :
  - d'un sucre qui cristallise ;
  - d'un fondant trop chaud ;
  - des blancs d'œufs ;
  - d'une crème anglaise trop cuite.

GRAISSER

1) Se dit, lorsqu'on ajoute du glucose, de la crème de tartre, à un sucre lors de la cuisson, pour l'empêcher de grainer (cristalliser, masser).
2) À l'aide d'un pinceau, enduire de beurre fondu un moule, une plaque, pour empêcher les différentes préparations d'y attacher lors de la cuisson.

GRILLER

1) Faire colorer (blondir) légèrement amandes effilées, hachées, noisettes, sur une plaque à four chaud.
2) Mettre des bandelettes de pâte sur une tarte en forme de grille. On dit aussi : rioler.

HACHER

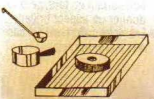
- Réduire en menus morceaux : amandes, noisettes, noix.

HUILER

1) Se dit d'une pâte d'amandes, d'un praliné, qui ont un aspect huileux.
2) Mettre une fine pellicule d'huile dans un moule, sur une plaque, sur le marbre, pour empêcher d'adhérer.
- Exemples : nougatine, sucre.

IMBIBER

- Arroser un gâteau d'un sirop, d'une liqueur, d'un alcool, afin de lui donner du goût et du moelleux.



IMPRIMER

- Enfoncer des moules, en relief, dans de l'amidon afin d'en reproduire la forme en coulant : fondant, bonbons, liqueur, bonbons au chocolat.

INCORPORER

- Mélanger, introduire un élément dans un autre.
- Exemples : farine, beurre.

INCRUSTER

- Marquer plus ou moins profondément la surface d'une pâtisserie, d'une confiserie, d'un décor à l'aide d'un couteau, d'un ébauchoir, d'un découpoir.

INFUSER

- Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant, le temps nécessaire pour lui communiquer son arôme.
- Exemples : café - thé.

LEVAIN

- Pâte obtenue par un mélange de farine, de levure biologique et d'eau, que l'on laisse doubler de volume avant de l'incorporer au restant de la pâte.

LEVER

- Se dit d'une pâte fermentée que l'on met à l'étuve pour qu'elle augmente rapidement de volume.

LIER

- Donner une certaine consistance à une crème, à une sauce, à un appareil à l'aide de farine, fécule, jaunes d'œufs, crème fraîche.

LISSER

- 1) Opération qui permet d'obtenir la surface des coffrets d'amidon parfaitement lisse.
- 2) Obtenir un dessus de moka bien lisse.

LUSTRER

- 1) À l'aide d'un pinceau, recouvrir de gelée, de nappage, une préparation froide pour lui donner un aspect brillant.
- Exemples : tarte - brioche aux fruits.
- 2) À l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre clarifié, de sirop, une préparation sortant du four, pour lui donner un aspect brillant.
- Exemples : allumette - chausson aux pommes.

LYOPHILISER

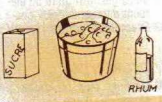
- Dessiccation par le froid.

MACÉDOINE

- Mélange de légumes ou de fruits frais coupés en petits dés.

MACÉRER

- Faire tremper, plus ou moins longtemps dans un mélange aromatique composé d'alcool, de sucre, de liqueurs, de vin doux et de sucre :
  - fruits frais ;
  - fruits confits ;
  - raisins secs ;
  - pour qu'ils s'imprègnent du



MAGYFLEUR

- Petit moule alvéolé en bronze permettant de confectionner des fleurs, des feuilles en sucre coulé ou en chocolat.

MALAXER

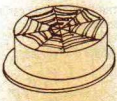
- Travailler un corps gras, une pâte, pour les ramollir et les rendre homogènes.

MANIER

- Pétrir du beurre et de la farine.
- Exemple : manier le beurre pour le feuilletage inversé.

MARBRER

- Glacer au fondant, faire des lignes parallèles au cornet avec du fondant d'une autre couleur, puis rayer avec un couteau d'office pour donner l'aspect du marbre.
- Exemple : millefeuilles.



MASQUER

- Recouvrir un entremets de crème, de pâte d'amandes, de couverture de confiture.

MASSE

- Préparation très épaisse de pâtisserie et de confiserie destinée à la fabrication.
- Exemples : praliné - ganache.

MASSER

- Se dit d'un sucre qui cristallise pendant la cuisson.

MATURATION

- Laisser reposer un mix pasteurisé pendant quelques heures (8 à 10 h et plus) en chambre froide à + 1 °C, pour qu'il s'épaississe et affine ses qualités gustatives.

MERINGUER

- Recouvrir de meringue une pâtisserie.

MIX

- Mélange de tous les ingrédients d'une recette de glacerie. On dit également appareil.

MIXER

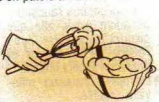
- Action de pulvériser plusieurs substances dans un mixeur.

MODELER

- Exécuter, avec une substance malléable, la reproduction d'un sujet choisi.
- Exemple : modeler des sujets en pâte d'amandes.

MONTER

- Battre, à l'aide d'un fouet à main ou au batteur, de la génoise, biscuits, blancs d'œufs.

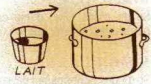


MOUCHETER

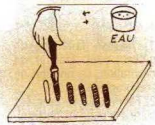
- Projeter des petits points de colorant ou de chocolat sur des pièces en pâte d'amandes.
- Exemple : moucheter des fruits.

MOUILLAGE
Reprise d'une certaine humidité par les bonbons à leur surface.

MOUILLER
1) Étendre de l'eau sur une plaque à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse.
2) Ajouter un liquide, lait, eau, etc. à une préparation pour l'assouplir.



MOUILLURE
Récipient contenant de l'eau, destiné à recevoir le pinceau à mouiller, la fourchette à rayer.



MOULAGE
Opération qui consiste à confectionner des sujets en chocolat dans des moules spéciaux.
Exemples : Père Noël - Œufs de Pâques.

MOULER
Verser un appareil dans un moule pour lui donner la forme désirée. Mouler de la génoise, biscuits.

MOULINER
Écraser des fruits, ou des légumes, à l'aide d'un moulin à légumes.

MOUSSER
Travailler un appareil pour le rendre plus léger et mousseux.

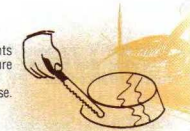
NAPPER
Recouvrir un gâteau ou un entremets avec un glaçage liquéfié (chocolat - nappage). Faire prendre consistance à une crème en la chauffant jusqu'à 85 °C, pour qu'elle nappe la spatule.

PANACHER
Assembler deux compositions de même nature, mais de goût et de couleur différents.

PANADE
Pâte à choux desséchée avant l'incorporation des œufs.

PANER
Enrober un aliment de mie de pain fraîche ou de cha-

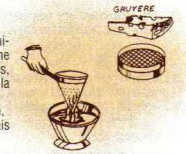
PARER
Supprimer les éléments inutiles pour une meilleure présentation.
Exemple : parer une génoise.



PARFUMER
Ajouter un parfum, un arôme, à un appareil, une préparation.

PARURES
Chutes de pâtes, de gâteaux.
Exemples : parure de feuilletage, de pâte brisée ; de mille-feuilles.

PASSER
1) Action de verser un liquide dans un chinois étamine pour enlever les impuretés, les petits grains, arrêter la cuisson.
Exemple : crème anglaise.
2) Passer un appareil épais à travers un tamis.

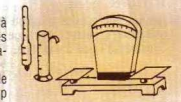


PASTEURISER
Porter à une certaine température un appareil, puis le refroidir rapidement.
1) Pasteurisation basse température 60 à 65 °C pendant 30 minutes.
2) Pasteurisation haute température 80 à 85 °C pendant 3 minutes.
3) Pasteurisation du lait température à 72 °C pendant 20 secondes.

PÂTON
Nom donné à la pâte feuilletée tourée.
Exemple : pâton à 4 tours.

PELER
Retirer la peau des fruits, des légumes.

PESER
1) Action qui détermine, à l'aide d'une balance, les quantités pour une préparation.
2) Évaluer la quantité de sucre que contient un sirop à l'aide d'un densimètre.



PÉTRIR
Travailler plusieurs éléments afin d'obtenir une pâte homogène.

PILER
Réduire en poudre, en pâte, certaines substances.
Exemples : amandes - noisettes - noix - anchois.

PINCER

- Agrémenter le pourtour d'une tarte, d'un pâté, à l'aide d'une pince à pâte.

PIQUER

- Faire des trous dans une abaisse de pâte, un fond de tarte, avec une fourchette ou avec un rouleau piquevite, afin d'empêcher des boursouflures en cours de cuisson.

POCHER

- Cuire doucement une préparation ou des aliments dans un liquide (eau, bouillon, sirop) à faible frémissement.

POINTER

- Laisser fermenter une pâte levée dès la fin du pétrissage, pour qu'elle double de volume, avant de la rompre.
- Exemples : pâte à croissants, à brioche.

POUSSER

- Laisser développer une pâte sous l'action de la levure biologique, dans une étuve ou un endroit tempéré.

PRALINER

- 1) Faire cuire des amandes, des noisettes avec du sucre que l'on sable.
- 2) Ajouter du praliné à une crème, un appareil.

PUNCHER

- Imbiber de sirop alcoolisé.
- Exemples : puncher une génoise, des savarins.

RAFFERMIR

- Donner plus de consistance, de fermeté, à une pâte, un appareil, en l'entreposant plus ou moins longtemps dans un marbre réfrigéré, une chambre froide, un congélateur.

RAFRAÎCHIR

- 1) Ajouter une préparation fraîche à une plus ancienne.
- 2) Mettre au frais, au marbre réfrigéré.

RÂPER

- Réduire en poudre plus ou moins fine, certaines substances (ex. : écorce d'orange, de citron, des amandes, du chocolat) à l'aide d'une râpe.

RAYER

- Exécuter un décor avec la pointe d'un couteau, sur une pâte, après l'avoir doré.
- Exemples : pithiviers - chausson - jalousie.

RÉDUIRE

- Faire diminuer de volume une préparation par ébullition, en vue de concentrer le goût et la consistance.

RÉGÉNÉRER

- Restituer la température de consommation à des aliments préparés à l'avance, et conservés par réfrigération ou surgélation, sans modification d'aspect et de saveur.

RELÂCHER

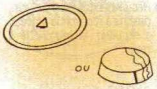
- Se dit d'une pâte, d'une crème, qui ramollit après son pétrissage, ou à la cuisson.

REMOUILLER

- Se dit des bonbons qui deviennent humides en leur surface.

REPÈRE

- 1) Marque faite sur un gâteau pour faciliter sa décoration, sa division ou son montage.
- 2) Farine délayée avec des blancs d'œufs et de l'eau, utilisée pour fixer certaines pièces de présentation.



RETOMBER

- Se dit d'une pâte, d'un appareil, qui redescend après avoir monté.
- Exemples : pâte à choux - blancs d'œufs.

RIOLER

- Placer des bandes de pâte, à intervalles réguliers, sur la surface d'un gâteau, de façon qu'elles s'entrecroisent en diagonale.
- Exemples : conversations - tarte Pont-Neuf.

ROGNURES

- Comme Parures.
- Exemples : feuilletage - gâteaux.

ROMPRE

- Replier plusieurs fois sur elle même une pâte fermentée, après un certain temps de montage, pour arrêter momentanément la levée et obtenir, par la suite, un meilleur développement.

RUBAN

- État d'une préparation qui s'écoule lentement et se plie sur elle-même comme un ruban.
- Exemple : génoise.

SABAYON

- Sorte de crème mousseuse, à base de jaunes d'œufs, sucre, vin, que l'on fait cuire au bain-marie en battant pour la faire épaissir. Le sabayon se sert tel quel, comme dessert glacé, comme sauce d'accompagnement OU pour le glaçage de certaines préparations.
- Exemples : gratin de fraises - de framboises.

SABLER

1) Mélanger ensemble beurre et farine, jusqu'à l'obtention d'un mélange rappelant la texture du sable.
2) Faire masser du sucre cuit en tournant avec une spatule, jusqu'à obtention d'une masse sableuse.

SAISIR

Commencer une cuisson à feu vif.

SALAMANDRE

Sorte de four à plafond rayonnant, chauffé au gaz ou à l'électricité, utilisé pour colorer la surface de certaines préparations.
Exemples : gratin de fraises - beignets - crêpes.

SALPICON

- Légumes ou fruits taillés en petits dés.
- Exemples : fruits frais - fruits confits.

SANGLER

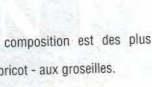
- Turbinage d'une crème glacée ou d'un sorbet, dans une sorbetière. On dit aussi : turbiner.

SAUCE

- Préparation liquide dont la composition est des plus variées.
- Exemples : au chocolat - à l'abricot - aux groseilles.

SAUPOUDRER

- Recouvrir, à l'aide d'une saupoudreuse, un gâteau, une préparation de sucre glace, de cacao.



SERRER

- 1) Au cours du façonnage d'une pâte levée, presser pour chasser le gaz carbonique.
- Exemples : pain au lait - brioche.
- 2) Opération qui consiste à fouetter en fin de montage d'un mouvement circulaire et rapide certaines fabrications afin d'obtenir une bonne tenue et une parfaite homogénéité.
- Exemples : blancs d'œufs, crème légère, Chantilly.

SIROPER

- Imbiber de sirop un fond de gâteau.
- Exemple : génoise.

SOUFRER

- Décolorer les fruits que l'on désire confire, au moyen de vapeurs, de soufre, pour leur donner une teinte plus claire, afin de les conserver d'une manière plus uniforme.

STABILISER

- C'est incorporer un stabilisateur autorisé, dans un appareil à glace, de façon à équilibrer la quantité d'eau non absorbée par les autres constituants (sucre, œufs, poudre de lait).

STÉRILISER

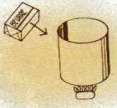
- Détruire par la chaleur (ébullition - four - vapeur) la totalité des germes microbiens, pour préserver la conservation.

STRIER

- Tracer, à l'aide d'une fourchette, d'un peigne, des stries sur le dessus de certains gâteaux.
- Exemples : strier des sablés au chocolat, un moka.

SUER

- Première cuisson lente, au beurre, à des légumes, pour provoquer une exsudation. Exemples : poireaux pour une flamiche, oignons pour une tarte.



SURGELER

- 1) Congélation ultra-rapide pour obtenir à cœur une température égale ou supérieure à -18 °C, afin d'éviter une macrocristallisation.
- 2) Les températures de surgélation varient de - 40 °C à - 196 °C.

SURSATURER

- Se dit d'un sirop de sucre dans lequel la quantité de sucre qu'il peut dissoudre est au maximum.

TABLER

- 1) Amener une couverture au point, en travaillant environ les deux tiers de la masse sur le marbre pour la refroidir.
- 2) Refroidir la couverture, en lui ajoutant de la couverture râpée ou hachée, tout en la travaillant.

TAMISER

- Passer de la farine ou du sucre glace au travers d'un tamis, afin d'éliminer les grumeaux.

TAMPONNER

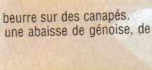
- Enduire d'une fine couche de beurre la surface d'une crème pâtissière ou d'une sauce, pour l'empêcher de croûter.

TARTINER

- 1) Étendre une fine couche de beurre sur des canapés.
- 2) Étendre de la confiture sur une abaisse de génoise, de biscuit.

TIRER

- Opération qui consiste à étirer du sucre cuit au grand cassé et le replier sur lui-même, plusieurs fois, pour le satiner.



TOURER

- Abaisser un pâton de feuilletage à une certaine épaisseur à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir, puis le plier en trois ou en quatre.
- Exemples : tourer les croissants, le feuilletage.

TRAVAILLER

- Battre, pétrir vigoureusement une pâte, un appareil, une crème, afin d'obtenir, selon leur nature : onctuosité, légèreté, élasticité, homogénéité.

TREMPER

- 1) Imbiber le sirop parfumé : savarin, babas, marignans.
- 2) Enrober divers intérieurs de bonbons, d'une couche de couverture, de fondant, de sucre cuit.

TURBINER

- Raffermir un appareil à glace, sorbet, en le travaillant dans une turbine.
- Même sens que : sangler.

UPÉRISATION

- Procédé de stérilisation du lait qui consiste, après un préchauffage à 75°- 80° à le porter instantanément à une température de 150 à 160 °C, par injection de vapeur d'eau sous pression.

VANNER

- Remuer une crème, une sauce, en cours de refroidissement, à l'aide d'une spatule ou un fouet, afin de conserver l'homogénéité des divers éléments et d'éviter la formation d'une peau à la surface.

VENUE

- Recette faite selon une quantité déterminée.

VIDELER

- Former, avec les doigts, un rebord sur le pourtour d'une abaisse pour maintenir la garniture durant la cuisson.

VIENNOISERIE

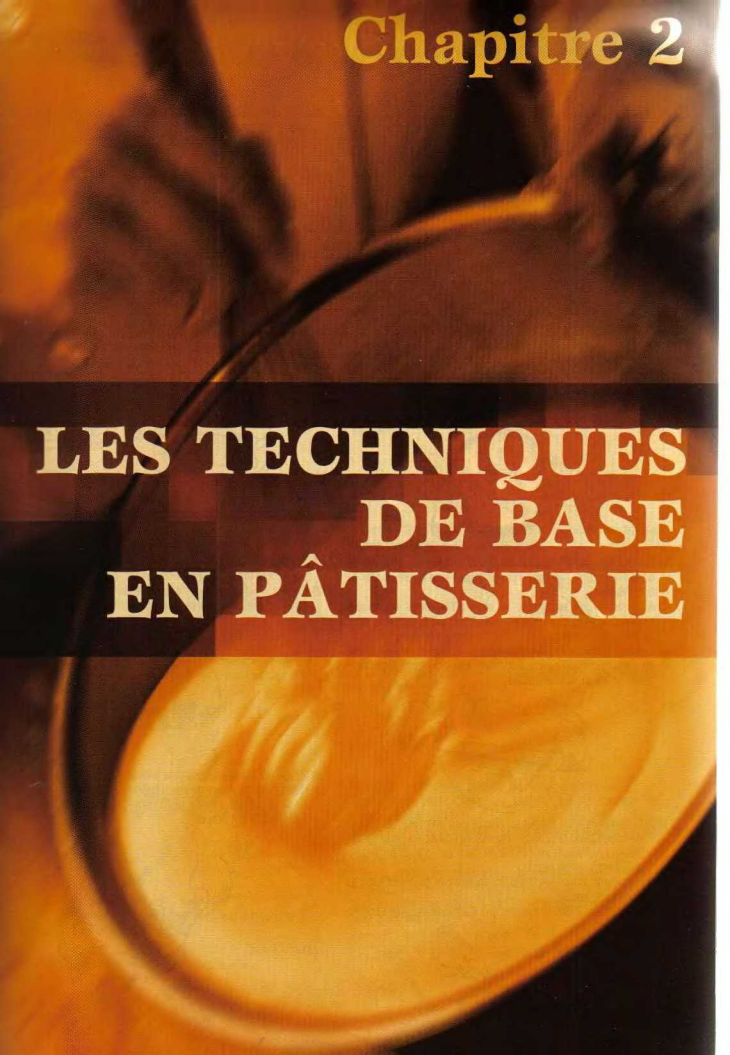
- Se dit de divers articles de pâtisserie à base de pâtes levées, tels que : brioches - croissants - petits pains - pains aux raisins.

VOILER

- Recouvrir certaines pièces de pâtisserie, de coupes glacées, de fruits givrés, d'un voile de sucre cuit au grand cassé et filé.

ZESTER

- Enlever, à l'aide d'un couteau à zester ou d'un économe, la peau colorée des agrumes, oranges, citrons).

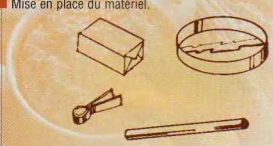


Chapitre 2

LES TECHNIQUES DE BASE EN PÂTISSERIE

Foncer un cercle à tarte

- Mise en place du matériel.

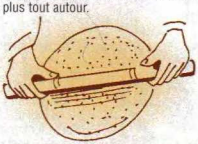


- Beurrer toute la surface intérieure du cercle à tarte très propre, en faisant glisser avec le pouce ou l'index un morceau de beurre assez ferme. Cette opération doit se réaliser au dernier moment pour éviter au beurre de croûter ou de le recouvrir de farine pendant la réalisation de l'abaisse.

But du beurrage

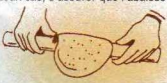
- Bien faire adhérer la pâte au cercle.
- Empêcher la pâte de coller au cercle lors de la cuisson et faciliter le décerclage.

- Fariner légèrement le plan de travail, prendre la quantité de pâte nécessaire, la resserrer en faisant une boule, éviter de la travailler.
- Abaisser progressivement la pâte au rouleau en faisant pivoter l'abaisse d'un huitième de tour, six à sept fois pour qu'elle soit bien ronde et d'une épaisseur régulière.
- Laisser détendre la pâte et contrôler la grandeur de l'abaisse par rapport au cercle à foncer ; elle doit avoir trois centimètres de plus tout autour.

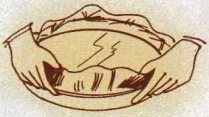


- **A/**Enrouler la pâte autour du rouleau en enlevant l'excédent de farine avec la brosse - dérouler l'abaisse à l'envers au-dessus du cercle en évitant de faire des plis et de passer le rouleau sur le cercle.
- **B/**Retourner l'abaisse. La plier en deux et la poser bien au centre du cercle.

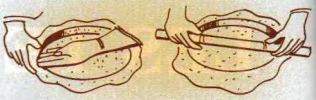
  Dans les deux cas, s'assurer que l'abaisse est bien centrée.



- Bien redescendre la pâte avec les pouces vers le fond du cercle de façon à tendre la pâte et que celle-ci forme un angle droit entre le fond et le cercle.

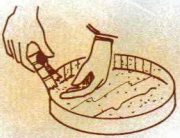


- Avec le pouce de la main droite et l'index de la main gauche. Former un petit bourrelet régulier vers l'intérieur en faisant revenir la pâte qui dépasse le dessus du cercle.
- Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau sur le cercle.



- Surélever les bords de la pâte en pinçant celle-ci entre le pouce et l'index. Elle doit dépasser de 7 a 8 mm.
- Passer l'index droit à l'extérieur du cercle pour s'assurer que la crête ne déborde pas du cercle.

- Pincer la crête en tenant la pince à pâte entre le ponce et l'index de la main droite, légèrement inclinée vers l'exté rieur de la tarte, l'index de la main gauche soutenant la pâte à l'intérieur du cercle.



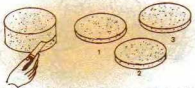
Monter des entremets

TECHNIQUE 1

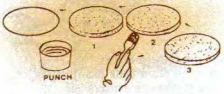
- Après cuisson du biscuit ou de la génoise, la démouler sur grille et la laisser refroidir.

- Affranchir le pourtour.

- La couper horizontalement en trois abaisses.



- Poser l'abaisse du dessous sur un carton de même dimension et disposer sur le plan de travail la seconde et la troisième abaisse, l'une derrière l'autre.
- Puncher les trois abaisses.



- Fourrer de crème au beurre la première abaisse, mettre la deuxième abaisse dessus et répéter les opérations pour la deuxième et la troisième.

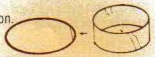
- Masquer entièrement de crème au beurre.
- Bien lisser le dessus et les bords avec une spatule en fer.

- Disposer des amandes hachées grillées ou du praliné en grains jusqu'à mi-hauteur du gâteau.

Décor : au cornet, à la poche, fleurs et feuilles en pâte d'amandes ou en sucre tiré ou en sucre moulé.

TECHNIQUE 2

- Elle permet d'obtenir un travail plus régulier, rationnel et plus rapide.
- Montage des entremets en cadres, en cercles de différentes hauteurs.
- Poser le cercle sur un carton.



- Appliquer de la crème au beurre très lisse sur le côté avec une spatule en fer.

- Placer dans le bas du cercle une abaisse de génoise d'un diamètre légèrement inférieur.
- La puncher.

- Y étendre une mince couche de crème au beurre parfumée.
- Poser la deuxième abaisse de génoise.

- La puncher et étendre une deuxième couche de crème au beurre parfumée.

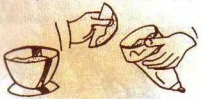
- Disposer la troisième abaisse de génoise punchée.
- Lisser avec de la crème au beurre jusqu'à hauteur du cercle. Passer au froid.
- Glacer ou non le dessus de l'entremets au fondant parfumé en fonction de l'entremets réalisé.
- Laisser prendre.
- Ôter le cercle au chalumeau et appliquer des amandes hachées grillées ou du praliné en grains au 1/3 de la hauteur ou mettre autour une bande de pâte d'amandes parfumée à mi-hauteur.

Décor : au cornet, à la poche, fleurs et feuilles en pâte d'amandes, en sucre tiré ou en sucre moulé.

Remplir et utiliser une poche

- Obstruer la poche en repliant un peu celle-ci à l'intérieur de la douille, cela évitera à l'appareil de couler.
- Bien replier les bords de la poche vers le bas.

- Maintenir de la main gauche la poche ouverte.
- Avec la main droite, à l'aide d'une corne, mettre l'appareil à dresser dans la poche (ne pas trop la remplir).



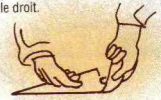
- Une fois la poche remplie, remonter les bords de celle-ci vers le haut, plier cette partie de poche non garnie, en la plissant en accordéon et la bloquer au creux du pouce de la main droite.

- Avec la main droite, effectuer une pression sur la poche de façon à faire descendre l'appareil vers la douille et supprimer l'air contenu à l'intérieur de la poche.

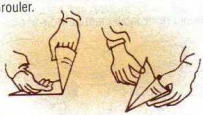
- Appuyer sur la poche avec la paume de la main droite de manière à faire sortir l'appareil.
- La main gauche reste ouverte et vient en soutient à hauteur de la douille, elle contribue à diriger la poche, la main gauche travaille en parfaite coordination avec la main droite.
- Dresser ou coucher sur plaques ou effectuer un décor sur des entremets.

Réaliser un cornet

- Plier une feuille de papier sulfurisé de 30 cm x 22 cm environ en formant deux triangles.
- Couper délicatement la feuille pour obtenir ces deux triangles.
- Prendre le papier entre le pouce et l'index de chaque main, à gauche vers le premier tiers de la diagonale, à droite à l'angle opposé à l'angle droit.



- Faire pivoter la main droite en roulant le papier pour obtenir déjà la forme du cornet avec la pointe bien fermée.
- Continuer d'enrouler.



- Replier à l'intérieur du cornet la pointe dépasse en serrant bien, le cornet se trouvera bien maintenu.

- Garnir le cornet à moitié.
- Fermer en pliant deux fois, ramener chaque côté vers le milieu et plier une dernière fois.

- Couper la pointe plus ou moins selon le décor choisi avec une paire de ciseaux bien tranchants.

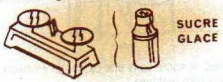
- Mettre le pouce sur la fermeture du cornet et appuyer avec celui-ci tandis que l'autre main guidera le décor.
- Le cornet doit être tenu bien vertical et environ à 4 ou 5 cm de la surface à décorer.

Réaliser de la glace royale

DÉFINITION

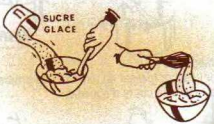
C'est un mélange de blancs d'œufs, de sucre glace tamisé et de jus de citron ou de vinaigre blanc ; le tout est battu pour obtenir une pâte légère qui est très utilisée pour le décor. Lorsque l'on s'en sert pour glacer un entremets, on y ajoute un peu de farine tamisée.

- Faire les pesées.
- Tamiser le sucre glace.

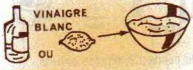


- Prendre un bol en inox, mettre les blancs d'œufs.

- Petit à petit ajouter le sucre glace en travaillant énergiquement avec une spatule jusqu'au moment où en levant la spatule, la glace formera une pointe bien droite et se maintiendra ferme sans retomber.



- Quand elle est bien montée, ajouter quelques gouttes citron ou de vinaigre blanc pour la blanchir et la raffermir.



REMARQUES

- *Pour le glaçage, ajouter la farine tamisée.*
- *Pour éviter que la glace royale ne durcisse et forme une croûte en cours de travail, la recouvrir d'un papier sulfurisé mouillé.*

GLACE ROYALE

ÉLÉMENTS DE BASE	
Œufs (blancs)	3
Sucre glace	250 g
Jus de citron ou vinaigre blanc	10 gouttes
ÉLÉMENTS POUR GLACER	
Farine	20 g

Remarque

En général les blancs d'œufs représentent 1/3 du poids du sucre glace.

Utilisations

- Décor au cornet.
- Glaçage de certains gâteaux, allumettes, jésuites, conversations, frangipanes.
- Fondant royal : 1/3 glace royale et 2/3 fondant.

Les sirops

- Les sirops sont composés d'eau et de sucre ou de jus de fruits et de sucre.
- Ils sont préparés généralement à chaud, dans certains cas particuliers à froid.
- Le contrôle de la teneur en sucre d'un sirop se fait à l'aide d'un densimètre (pèse-sirop) qui, jusqu'au 3 juin 1961, s'effectuait en degré Baumé de 0 à 44° (décret n° 61-501).
- La graduation d'un densimètre est de 1 000 à 1 400° "Densité".
- Plus la concentration en sucre est importante, plus le sirop a une consistance visqueuse, moins le densimètre s'enfonce dans le liquide. C'est pourquoi on ne l'utilise pas jusqu'à son point extrême ; après 1 360° Densité (39° Baumé), on utilise le thermomètre.

REMARQUES

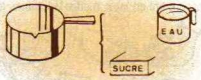
- ***Les pâtissiers, confiseurs, glaciers, font une mise en place de sirop à 1 280° Densité à chaud (bouillant "32° Baumé") ou 1 320° Densité (35° Baumé) à froid.***
  - ** A cette densité, le sirop se conserve très bien (il ne fermente pas).*
  - ** Trop concentré, il cristallise ; insuffisamment : il fermente.*
  - ** Lors de l'utilisation pour réduire la densité, on ajoute de l'eau progressivement, en contrôlant jusqu'à obtention du degré souhaité.*
  - ** Lors de l'utilisation du densimètre, celui-ci doit être très propre et légèrement humide.*

Réaliser un sirop

- Peser le sucre

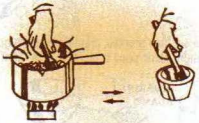
- Mesurer l'eau

- Mettre l'eau, le sucre dans une casserole en cuivre étamée ou nickelée bien nettoyée.

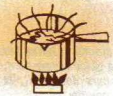


- Remuer avec une spatule très propre pour éviter au sucre d'attraper au fond de la russe et de colorer.
- Porter à ébullition

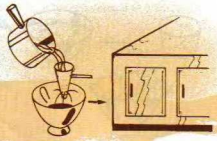
- Écumer
- Laver le sucre (passer un pinceau très propre sur les bords de la russe) en cours d'ébullition.



- Laisser bouillir pendant 3 minutes environ.



- Retirer du feu, passer au chinois étamine.
- Laisser refroidir et réserver au frais.



Les sirops

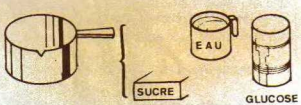
EAU LITRE	SUCRE KG	DEGRÉ CENTIGRADE	DENSITÉ À CHAUD	DENSITÉ À FROID	BAUMÉ À CHAUD	BAUMÉ À FROID	UTILISATION
1	0,400	100,2°	1,1074	1,1425	14°	18°	Granités
	0,500	100,5°	1,1247	1,1515	16°	19°	Savarin – Baba – Marignan - Pochage des fruits - Sorbets alcool - Sorbets liqueur
	0,700	101°	1,1425	1,2095	18°	25°	**Sorbets :** abricots – ananas – bananes – fraises – framboises – groseilles – poires – pêches – cassis
	0,800	102°	1,1699	1,2197	21°	26°	**Sorbets :** citrons – mandarines – oranges – pamplemousses – Fruits confits
	1	103°	1,2095	1,2301	25°	27°	**Punchage :** moka – singapour – mascotte – génoise fourrée - **Sorbets aux fruits :** abricots – ananas – bananes – fraises – framboises – groseilles – poires – Sorbets liqueur – Détendre le fondant lors du glaçage – Fruits confits
	1,250	104°	1,2197	1,2515	26°	29°	Punchage - Sorbets – Fruits confits
	1,500	105°	1,2624	1,3000	30°	33°3	Punchage – Sorbets – Fruits confits – Parfaits – Bombes – Biscuits glacés
	1,750	106°	1,2850	1,3200	32°	35°	Mise en place pour le punchage, les sorbets fruits, alcool, liqueurs, vin, fruits confits, glace aux fruits
	2	107°	1,2964	1,3448	33°	37°	Fruits confits – Candi
	2,500	108°	1,3000	1,3699	33°5	39°	Fruits confits – pâte de fruits – confiture – gelée de fruits – mousses glacées, glaçage des marrons – pralin – crème au beurre – marmelade de fruits – candi (fruits déguisés)

Bon d'économat

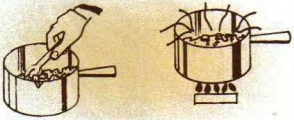
Cuire du sucre

- Peser le sucre (morceaux ou en grains casson). Utiliser un sucre très raffiné.
- Mesurer l'eau qui doit représenter le 1/3 du poids du sucre.

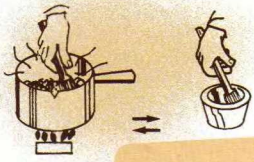
- Mettre l'eau, le sucre dans un poêlon très propre.
- Ajouter le glucose (la quantité est fonction de l'utilisation)
- ou glucose et crème de tartre délayée avec un peu d'eau.
- ou jus de citron ou acide citrique.
- ou vinaigre blanc ou acide tartrique.



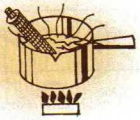
- Remuer avec une spatule propre pour éviter au sucre d'attraper au fond du poêlon et de colorer.
- Porter à ébullition.



- Mettre un récipient rempli d'eau froide à côté (pot à cuite).
- Écumer et laver le sucre en cours de cuisson avec un pinceau très propre et mouillé.
- Nettoyer le pinceau et l'écumoire dans le pot à cuite.



- Mettre le thermomètre dans le poêlon pour contrôler la cuisson du sucre.
- Lorsque le sucre est au petit cassé, ne plus le laver.
- Dès qu'il a atteint la température recherchée retirer du feu.
- Pour certains travaux demandant un degré de cuisson très précis, arrêter la cuisson en plongeant le poêlon dans de l'eau froide.



REMARQUES

- ***Généralement la quantité du glucose varie entre 10 et 30 % du poids de sucre.***
- ***Crème de tartre 2 g/kg.***
- ***Dès l'ébullition, activer la cuisson pour éviter un excédent de graissage.***
- ***Pour décuire un sucre, ajouter de l'eau, remuer avec une spatule, remettre sur le feu et laisser réduire jusqu'à consistance désirée.***
  Exemple : crème caramel.
- ***Les professionnels contrôlent aussi la cuisson du sucre aux doigts.***

Différentes cuissons du sucre

DÉNOMINATION	DEGRÉS CENTIGRADES	DEGRÉS DENSITÉ	DEGRÉS BAUMÉ	CONTRÔLE DE LA CUISSON AUX DOIGTS	UTILISATIONS
Nappe	105°	1,3199	35°	Le sirop file entre le pouce et l'index, puis se rompt.	– Confection des marmelades, des confitures, des gelées
Filet	109°	1,3834	40°	Le sirop file entre le pouce et l'index, sans se rompre.	– Glaçage des marrons – Crème au beurre – Pâte de fruits
Petit boulé	116°			Le sucre recueilli entre les doigts, et trempé dans l'eau froide, forme une boule molle.	– Fondants mous – Crème au beurre – Appareil à bombe – Caramels mous
Boulé	118°			Le sucre recueilli entre les doigts, et trempé dans l'eau froide, forme une boule assez consistante.	– Fondant – Crème au beurre – Caramels mous
Gros boulé	121°			Le sucre recueilli avec les doigts, et trempé dans l'eau froide, forme une boule ferme.	– Fondant dur – Crème au beurre – Meringue à l'italienne – Pâte d'amandes
Petit cassé	135°			Le sucre recueilli est trempé dans l'eau froide. En le sortant, le plier brusquement : il casse et colle aux dents.	– Nougats mous – Caramels durs – Sucre Rocher
Grand cassé	146/148°			Le sucre recueillli est trempé dans l'eau. Il pétille. En le pliant, il casse net, ne colle pas aux dents.	Glaçage des choux, salambos, croquembouches, bonbons, nougats durs, fruits déguisés, berlingots, sucre tiré, soufflé, filet
Caramel blond clair	175°			Le contrôle ne se fait plus aux doigts, mais avec du papier sulfurisé.	– Nougatine – Pralin
Caramel blond foncé	185°			Idem.	– Chemisage des moules – Crème au caramel
Caramel foncé	210°				Caramel pour colorer

Réaliser et utiliser du fondant

DÉFINITION

- ***Le fondant est une pâte blanche constituée de fins cristaux de sucre, unis entre eux dans un sirop concentré.***
- ***Il est obtenu par brassage d'un sirop de sucre, d'eau et de glucose, cuit à une température comprise entre 112 °C et 121 °C suivant l'emploi auquel il est destiné.***

RECETTE

Sucre morceaux ou sucre semoule	1 kg
Eau	350 g
Glucose	100 à 200 g suivant emploi

TECHNIQUE

- Faire les pesées.
- Réunir dans une casserole en cuivre très propre : le sucre, l'eau et le glucose.
- Mettre sur le feu, remuer et porter à ébullition.
- Laver le sucre en cours de cuisson avec un pinceau très propre trempé dans de l'eau froide.
- Ecumer le sucre.
- Le lavage et l'écumage du sucre en cours de cuisson évite toute cristallisation.
- Plonger un thermomètre dans le sucre et cuire jusqu'à la température désirée : 112 °C - 115 °C - 117 °C - 120 °C - 121 °C.

REMARQUES

- ***Plus on augmentera le degré de cuisson du sucre, plus le fondant sera dur.***
- ***Dès que la température recherchée est atteinte (ex. 117 °C), verser délicatement le sirop de sucre entre les règles à fondant sur un marbre très propre et préalablement humidifié afin d'éviter toute cristallisation.***
- ***Lorsque la masse est tiède (37-38 °C), retirer les règles.***
- ***Travailler à l'aide d'une spatule triangle ou d'une pelle à fondant en ramenant la masse vers le centre.***
- ***Progressivement cette masse se trouble, devient opaque, puis de plus en plus blanchâtre, on obtient une pâte dure, le fondant est terminé.***
- ***Débarrasser le fondant dans un récipient très propre et sec.***
- ***Recouvrir la surface d'une feuille de papier sulfurisé, humidifié, fermer hermétiquement, ceci évite le croûtage.***
- ***Laisser reposer au moins pendant 24 heures avant l'utilisation.***

FABRICATION MÉCANIQUE

- Mettre le sirop de sucre tiède dans la cuve du batteur mélangeur très propre.
- Travailler la masse en première au crochet ou à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte blanchâtre et mate.
- Débarrasser comme précédemment.

REMARQUES

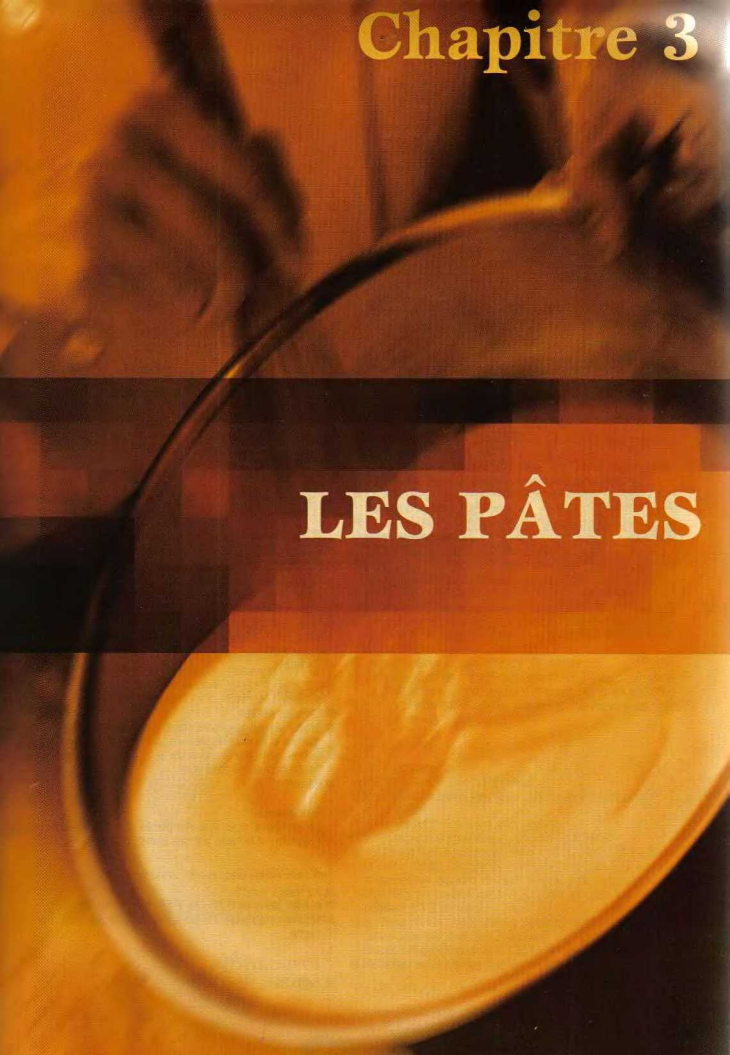
- ***Si le fondant est travaillé trop chaud, le sucre tournera et grainera.***

UTILISATIONS

	PÂTISSERIE	CONFISERIE
Glaçage	des entremets des petits gâteaux des petits fours etc.	Intérieur de bonbons chocolat Boules crème Bonbons fondants coulés dans des empreintes d'amidon puis enrobés de chocolat Griottes au kirsch Fondants candis

CONSEILS D'UTILISATIONS

- Pour obtenir un glaçage parfait, ne pas surchauffer le fondant, température idéale 37 à 38 °C. (Trop chaud, il devient mat, insuffisamment chauffé le fondant coule).
- Pour détendre le fondant, utiliser du sirop à 1,2624 D.
- Rajouter du fondant frais à chaque utilisation, ne chauffer que la quantité nécessaire.
- Bien racler les bords de la casserole avant son rangement au frais.
- Avant utilisation passer rapidement la surface à l'eau chaude pour supprimer la croûte.
- Chauffer un fondant à feu doux en le travaillant avec une spatule.
- Colorer le fondant au chocolat avec de la pâte de cacao ou de la couverture fondue.
- Pour le coulage, le fondant est chauffé à 60 °C environ.



Chapitre 3

LES PÂTES

La pâte d'amandes

HISTORIQUE - DÉFINITION

- La pâte d'amandes est une préparation connue depuis fort longtemps. Selon les pays, elle porte une appellation différente :
  - Massepain en Suisse et en Belgique.
  - Marzipan en Allemagne et en Angleterre.
  - Marcis Panis en Italie.
- Elle est composée de sucre et d'amandes. Les proportions d'amandes et de sucre varient selon la qualité et le travail que l'on veut obtenir.
- La pâte d'amandes est essentiellement réalisée à chaud ; mais peut être confectionnée à froid.

VARIÉTÉS

- À CHAUD
- À FROID → Pâte d'amandes crue

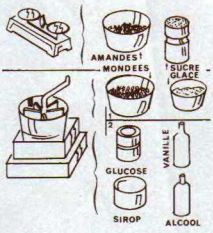
Classification et commercialisation

DÉNOMINATION	% D'AMANDES	% DE SUCRE
Pâte d'amandes supérieure	66	33
Pâte d'amandes extra	50	50
Pâte d'amandes confiseur ou fondante	33	66
Pâte d'amandes d'office	25	75

La pâte d'amandes crue

1re MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Mélanger les amandes mondées et séchées avec le sucre glace.
- Broyer.
- A mi-broyage, incorporer le glucose, le sirop, l'extrait de vanille et l'alcool.
- Passer progressivement à la broyeuse jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



2e MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Broyer le mélange sucre glace, amandes mondées sèches et glucose en resserrant de 2 mm l'écartement des rouleaux de la broyeuse à chaque passage jusqu'à l'obtention d'un broyage mi-fin.
- Poursuivre le broyage en incorporant progressivement le sirop jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et de la consistance recherchée.
- Parfumer.

3e MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Broyer le mélange sucre glace, amandes en poudre blanche, glucose et fondant au stéphan pendant 1 à 2 minutes environ.
- Corner, remettre en seconde et incorporer le sirop jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Parfumer.

Remarque
La broyeuse peut être remplacée par le mixer industriel (stéphan) et le sirop par des blancs d'œufs.

STOCKAGE

- Au frais à + 4 °C.
- soit en pains de 500 g ou 1 kg pliés dans du plastique.
- soit dans un seau en plastique bien fermé avec un couvercle.

UTILISATIONS

- Petits fours - Macarons.

La pâte d'amandes cuite

1re MÉTHODE

- Faire les pesées.

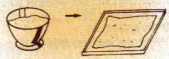
- Broyer les amandes mondées sèches avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une poudre très fine, ou
- mélanger le sucre glace avec des amandes en poudre blanche dans une bassine en inoxydable ou dans la cuve du batteur mélangeur, ou
- prendre des amandes en poudre blanche.

- Cuire le sucre glucosé entre 118 °C et 125 °C suivant la consistance désirée et l'utilisation de la pâte.

- Verser le sucre cuit en filet sur les amandes et le sucre glace ou sur les amandes en poudre ; mélanger avec une spatule ou au batteur mélangeur en première à l'aide d'un crochet jusqu'à blanchissement de la masse et l'obtention d'une pâte.

- Verser la masse sur le marbre très propre, aplatir avec un rouleau et laisser refroidir.
- Passer à la broyeuse plusieurs fois en resserrant les rouleaux progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte très lisse.

- Détendre la pâte si elle est trop ferme avec du sirop à 1,2624 densité en la malaxant à la main ou au batteur-mélangeur à l'aide du crochet.
- Étaler la pâte d'une épaisseur de 4 à 4,5 cm et l'envelopper dans du plastique pour éviter qu'elle croûte.



2e MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Monder les amandes, les sécher, les laisser refroidir (on peut broyer grossièrement les amandes).
- Mettre les amandes dans une bassine en inoxydable ou dans la cuve du batteur mélangeur.
- Cuire le sucre glucosé de 118 °C à 125 °C suivant la consistance désirée de la pâte d'amandes et de son utilisation. Plus le sucre est cuit, plus la pâte est ferme (cuisson du sucre : fiche technique de base).
- Verser le sucre cuit en filet sur les amandes en remuant avec une spatule ou au batteur mélangeur en première avec le crochet jusqu'à blanchissement de la masse et l'obtention d'une pâte.
- Verser la masse obtenue sur le marbre très propre ou sur une plaque en inoxydable ; aplatir avec un rouleau et laisser refroidir.
- Mettre la masse dans la broyeuse très propre, régler l'écartement des rouleaux.
- Le premier passage doit n'être qu'un simple concassage et permet d'égaliser les morceaux.
- Passer plusieurs fois la masse à la broyeuse en resserrant progressivement les rouleaux d'un à deux mm à chaque passage jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Éviter de serrer trop vite les rouleaux et de les bloquer ce qui aurait pour effet de huiler la pâte ; la pâte serait flasque, poisseuse et difficile à travailler.
- Lorsque la pâte est bien lisse, la sortir de la broyeuse. Si elle est trop ferme, ajouter un peu de sirop à 1,2624 densité ; bien la malaxer à la main ou au batteur mélangeur à l'aide du crochet.
- Parfumer avec un peu d'extrait de vanille.
- Faire un pâton de 4 à 4,5 cm d'épaisseur, l'envelopper dans du plastique ou mettre la pâte d'amandes en pains de 500 g à 1 kg ; la mettre dans des poches en plastique sous vide lorsqu'elle est bien froide.

3e MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Mettre le sucre glucosé à cuire.
- Broyer les amandes mondées sèches au stéphan pendant 1 à 2 minutes,
- ou amandes mondées et sucre glace,
- ou prendre des amandes en poudre blanche.
- Verser en filet le sucre cuit entre 118 °C et 125 °C (suivant la consistance désirée et l'utilisation de la pâte) sur les amandes en poudre ou sur le mélange sucre glace et amandes en poudre dans le stéphan en première vitesse pendant 1 à 2 minutes.
- Arrêter, corner, remettre en seconde jusqu'à l'obtention d'une pâte très fine 1 à 2 minutes environ, la détendre si besoin est avec du sirop à 1,2624 densité.
- Parfumer et l'envelopper dans du plastique.

STOCKAGE

- Conserver la pâte d'amandes cuite dans un local sec, aéré de 15 à 18 °C et à l'abri des odeurs fortes.

- Soit en pains de 500 g ou 1 kg d'une épaisseur de 4 à 4,5 cm dans des poches en plastiques sous vide.
- Soit en pains de 500 g ou 1 kg pliés dans du papier aluminium.
- Soit en plaques de 4 à 4,5 cm d'épaisseur bien pliées dans du plastique.

UTILISATIONS

La pâte d'amandes peut être parfumée et colorée à volonté.

- **En pâtisserie :**
  Pour recouvrir les entremets
  Décors : feuilles, roses, œillets, modelage...
- **En confiserie :**
  Fruits Condé
  Légumes - Fruits
  Fruits déguisés
- **En chocolaterie :**
  Intérieurs de bonbons au chocolat.

Remarque
La pâte d'amandes doit toujours être enfermée dans du plastique pour éviter le croûtage.

Les pâtes à biscuits

DÉFINITION

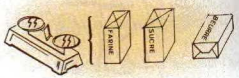
- Les pâtes à biscuits sont des préparations à structure aérée très souple.
- Elles sont composées d'œufs entiers ou d'œufs entiers et de jaunes ou de jaunes d'œufs auxquels on ajoute du sucre.
- Ces différents appareils sont montés au fouet à froid ou à chaud, avant d'incorporer la farine ou farine et fécule (éventuellement du beurre fondu).
- Les blancs d'œufs en neige très fermes sont ajoutés en derniers et mélangés délicatement.

CLASSIFICATION

PÂTE À GÉNOISE	PÂTE À BISCUITS	PÂTE À BISCUITS SPÉCIAUX
Génoise Génoise aux amandes Génoise au chocolat	Biscuits à la cuillère Biscuits de Savoie Biscuits roulés Biscuits aux amandes Biscuits au chocolat Biscuits 4/4 Biscuits au café et aux noix Biscuits à la pistache Biscuits sacher Biscuits roulés aux amandes et aux noix Biscuits roulés au chocolat Biscuits pains de Gênes	Biscuits Breton Biscuits de Reims ou Biscuits Champagne

Pâtes à biscuits : génoise

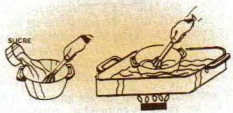
- Cheminer les moules (beurre + farine).
- Faire les pesées.



- Tamiser la farine.

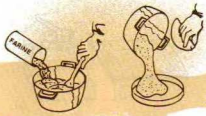
- Casser les œufs dans une calotte.
- Les mettre dans un bassin à blancs bien propre.

- Verser le sucre en pluie.
- Mélanger à l'aide d'un fouet.
- Monter au bain-marie jusqu'à ce que l'appareil forme le ruban sans dépasser 50 ° afin de ne pas cuire les œufs.
- Parfumer.



- Retirer le bassin à blancs du bain-marie.
- Continuer de monter hors du feu jusqu'à refroidissement complet de l'appareil.

- Incorporer délicatement la farine tamisée en coupant l'appareil à l'aide d'une spatule puis le beurre fondu.
- Garnir les moules beurrés et farinés au 2/3 de la hauteur.
- Cuisson au four à 190 ° pendant 30 minutes environ.
- Démouler dès la sortie du four, poser sur grille et laisser refroidir.



Bon d'économat

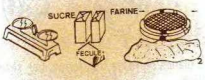
PÂTE À BISCUITS					
			GÉNOISE		
Éléments de la pâte à génoise	Recette n° 1	Recette n° 2	Recette n° 3	Au chocolat	Aux amandes
Œufs	16	16	16	16	20
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Farine	500 g	400 g	500 g	500 g	400 g
Fécule ou amidon		100 g			100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm		Pm
Beurre			100 g		
Cacao				80 g	
Amandes en poudre					150 g
Nombre de portions			32		

Pâtes à biscuits : biscuits à la cuillère

TECHNIQUE N° 1

- Prendre des plaques très propres. Les graisser et les fariner, ou préparer des feuilles de papier sulfurisé.

- Faire les pesées.
- Tamiser ensemble la farine et la fécule.

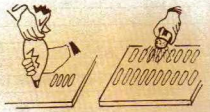


- Clarifier les œufs, mettre les jaunes dans un cul de poule, ajouter un œuf entier, le sucre (en réserver 50 g pour sucrer les blancs).
- Parfumer.

- Blanchir en fouettant énergiquement. Monter l'appareil jusqu'à ce qu'il fasse le ruban, enlever le fouet et incorporer délicatement la farine et la fécule à l'aide d'une spatule.
- Corner le cul de poule et la spatule.

- Monter les blancs en neige très ferme. Les serrer avec les 50 g de sucre.
- Incorporer progressivement et délicatement les blancs à l'appareil.
- Corner.

- Remplir une poche munie d'une douille unie n° 12 et dresser des bâtonnets de 10 cm environ sur les plaques.
- Saupoudrer avec la saupoudreuse de sucre glace, attendre 1 minute, puis saupoudrer une seconde fois.



- Ôter l'excédent de sucre en retournant rapidement la plaque et en lui donnant un petit coup avec un cercle à tarte.
- Si les biscuits sont dressés sur papier siliconé, soulever rapidement la feuille à la verticale. Secouer très légèrement. Cuisson de 190 °C à 200 °C pendant 15 minutes environ.

TECHNIQUE N° 2

- Préparer une meringue ordinaire avec les 20 blancs et 500 g de sucre semoule.
- Parfumer.
- Battre les jaunes comme pour faire de la dorure et les incorporer délicatement à la meringue.
- Incorporer délicatement la farine et la fécule tamisée.
- Corner.
- Remplir une poche munie d'une douille unie n° 12, puis procéder comme pour la recette précédente.

REMARQUES

- ***Il est très fréquent de saupoudrer de sucre glace les biscuits à l'aide d'un tamis. Les laisser reposer pendant 2 minutes, puis enlever l'excédent de sucre.***
- ***On peut, à l'aide d'un pinceau, projeter de fines gouttelettes d'eau sur les biscuits après avoir enlevé l'excédent de sucre, pour faciliter le perlage.***
- ***Les décoller dès la sortie du four les biscuits qui sont dressés sur plaque.***

Biscuits à la cuillère au chocolat

- Prévoir pour la recette n° 1 : 50 g de cacao en poudre tamisé avec la farine.
- Prévoir pour la recette n° 2 : 100 g de cacao en poudre tamisé avec la farine.

UTILISATIONS

- Chemisage des charlottes - Pudding diplomate à chaud - Soufflés liqueur, alcool - Pudding à froid - Omelette Norvégienne.

	PÂTES À BISCUITS	
	BISCUITS À LA CUILLÈRE	
Éléments de la pâte	Recette n° 1	Recette n° 2
Œufs (jaunes)	10 : 180 g	20 : 360 g
Œufs	1 : 60 g	
Sucre semoule	200 g	
Farine	150 g	400 g
Fécule ou maïzena	100 g	100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Œufs (blancs)	10 : 350 g	20 : 700 g
Sucre semoule	50 g	500 g
Sucre glace	200 g	400 g
Poids	850 g	1 500 g
Nombre de pièces	90	175

Pâtes à biscuits : biscuits de Savoie

- Graisser et fariner les moules à biscuit de Savoie.

- Faire les pesées.
- Tamiser ensemble la farine et la fécule.

- Clarifier les œufs, mettre les jaunes dans une bassine 1/2 sphérique, ajouter un œuf entier, le sucre (en réserver 50 g pour serrer les blancs).
- Parfumer.

- Blanchir en fouettant énergiquement. Monter l'appareil jusqu'à ce qu'il fasse le ruban, enlever le fouet et incorporer délicatement la farine et la fécule à l'aide d'une spatule.
- Corner la bassine et la spatule.

- Monter les blancs en neige très ferme. Les serrer avec les 50 g de sucre.
- Incorporer progressivement les blancs à l'appareil.
- Corner.

- Remplir les moules aux 3/4, parsemer la surface d'amandes effilées, puis saupoudrer de sucre glace.
- Cuire les biscuits au four à 170 °C pendant 1 h 15 environ (le temps est fonction de la grosseur des moules).

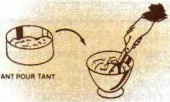
- Démouler dès la sortie du four (contrôler la cuisson avec une aiguille : si elle est retirée sèche, le biscuit est cuit).

Bon d'économat

Pâte à biscuits : biscuits aux amandes

- Beurrer et fariner les moules.
- 2 - 3 - 4 -5 - 6, même technique que pour le biscuit de Savoie.

- Incorporer délicatement le tant pour tant, avec une spatule.
- Corner.



- Garnir les moules aux 3/4 environ.
- Cuire à four doux à 170 °C (1 h 15 environ pour un moule moyen).
- Contrôler la cuisson comme pour le biscuit de Savoie.

Pâte à biscuits : biscuits au chocolat

- Tamiser ensemble farine, fécule, cacao.
- 3 - 4, même technique que pour le biscuit de Savoie.

- Incorporer le beurre fondu tiède à l'appareil (jaunes, œufs, sucre, farine, maïzena).

- Incorporer délicatement les blancs en neige ferme.
- Corner
- Garnir les moules aux 3/4 et cuire comme les biscuits aux amandes.

Pâte à biscuits : biscuits quatre-quarts

- Beurrer et fariner des moules à cakes.
- Les moules peuvent être chemisés avec du papier siliconé.
- 2 - 3 - 4, même technique que pour le biscuit de Savoie.

- Avant d'incorporer la farine et la fécule, incorporer le beurre fondu tiède.

- Incorporer la farine et la fécule.
- Corner.
- 5 - 6 ; même technique que pour le biscuit de Savoie.
- Garnir les moules aux 3/4. Mettre au four, sur plaque, à 170 °, 180 °C, pendant 50 minutes environ.
- Démouler dès la sortie du four.

Pâte à biscuits : biscuits roulés

- Préparer des feuilles de papier siliconé, les beurrer légèrement.

- 2 - 3 – 4 - 5 - 6, même technique que pour le biscuit de Savoie.
- Dresser sur les feuilles, d'une épaisseur d'un cm environ.

- Cuire les biscuits au four à 220-230 °C pendant 7 à 8 minutes environ.

Éléments de la pâte à biscuits	BISCUITS DE SAVOIE	BISCUITS ROULÉS	BISCUITS AUX AMANDES	BISCUITS AU CHOCOLAT	BISCUITS QUATRE-QUARTS
Œufs (jaunes)	16 ou (288 g)	16 ou (288 g)	18 ou (324 g)	16 ou (288 g)	9 ou (162 g)
Œufs	2 ou (120 g)	2 ou (120 g)	2 ou (120 g)	2 ou (120 g)	1 ou (60 g)
Sucre semoule	400 g	450 g	250 g	300 g	400 g
Œufs (blancs)	16 ou (560 g)	16 ou (560 g)	20 ou (700 g)	16 ou (560 g)	9 ou (315 g)
Sucre	50 g	100 g	50 g	100 g	100 g
Tant pour tant			400 g		
Farine	250 g	300 g	200 g	200 g	250 g
Fécule ou maïzena	250 g	200 g	200 g	200 g	250 g
Beurre				40 g	500 g
Parfum	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Cacao				75 g	
Amandes effilées	40 g				
Sucre glace	Pm				
Nombre de portions			32		

BISCUITS AU CAFÉ ET AUX NOIX

- Même technique que pour le biscuit de Savoie.
- Monter : les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre puis incorporer : la farine tamisée, les cerneaux de noix hachés très fins et le beurre fondu, parfumer. Monter les blancs en neige ferme, les serrer avec 150 g de sucre semoule, les incorporer délicatement à l'appareil.
- Garnir aux 3/4 : des moules à génoise ou des cercles beurrés et chemisés de papier siliconé. Cuire le biscuit au four à 180 °C pendant 50 minutes environ.

Remarque
Ces fonds sont utilisés pour la réalisation d'entremets.

BISCUITS À LA PISTACHE

- Même technique que pour le biscuit de Savoie.
- Monter : les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre glace.
- Incorporer le tant pour tant blanc et la pâte de Pistache.
- Ajouter la farine et la fécule tamisées puis les blancs d'œufs montés en neige ferme et serrés avec les 150 g de sucre.
- Garnir aux 3/4 : des moules à génoise ou des cercles beurrés et chemisés de papier siliconé.
- Cuire les biscuits au four à 180 °C pendant 50 minutes environ. Même remarque que ci-dessus.

BISCUITS SACHER

- Crémer le beurre avec 300 g de sucre, ajouter progressivement les jaunes et les œufs entiers tiédis.
- La couverture fondue.
- La farine tamisée avec la fécule ou la maïzena, les amandes en poudre et l'extrait de vanille.
- Monter les blancs en neige ferme, les serrer avec 200 g de sucre semoule, les incorporer délicatement à l'appareil.
- Garnir aux 3/4 des moules ou des cercles beurrés et farinés ou beurrés, et chemisés de papier siliconé.
- Cuire les biscuits au four à 180 °C pendant 50 minutes environ.

Remarque
Ces fonds servent à la réalisation d'entremets.

Éléments de la pâte à biscuits	BISCUITS AU CAFÉ ET AUX NOIX	BISCUITS À LA PISTACHE	BISCUITS SACHER	BISCUITS ROULÉS AUX AMANDES ET AUX NOIX	BISCUITS ROULÉS AU CHOCOLAT
Œufs (jaunes)	16 ou (288 g)	16 ou (288 g)	20 ou (360 g)	16 ou (288 g)	20 ou (360 g)
Œufs	6 ou (360 g)	6 ou (360 g)	4 ou (240 g)	6 ou (360 g)	2 ou (120 g)
Sucre semoule	300 g		300 g		450 g
Farine	300 g	300 g	200 g	300 g	300 g
Cerneaux de noix	200 g			350 g	
Beurre	150 g		450 g	100 g	
Extrait de café	5 cl				
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs (blancs)	16 ou (560 g)	16 ou (560 g)	20 ou (700 g)	16 ou (560 g)	20 ou (700 g)
Sucre semoule	150 g	150 g	200 g	150 g	150 g
Sucre glace		250 g		350 g	
Tant pour tant blanc		400 g		500 g	
Pâte à pistache		100 g			
Fécule ou maïzena	150 g	200 g	150 g		200 g
Amandes blanches en poudre			350 g		
Couverture noire			500 g		
Liqueur de noix				2 cl	
Cacao en poudre					100 g
Nombre de plaques				4 600 mm x 400 mm	4
Nombre de portions		32			

Bon d'économat

BISCUITS ROULÉS AUX AMANDES ET AUX NOIX

Même technique que pour le biscuit roulé.
Monter les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre glace, ajouter la farine tamisée, le tant pour tant blanc et les cerneaux de noix hachés très fins, beurre fondu, parfumer.
Incorporer les blancs d'œufs montés en neige ferme et serrés avec 150 g de sucre semoule.
Dresser sur feuille de papier siliconé légèrement beurrée.
Cuire les biscuits au four à 230 °C pendant 7 à 8 minutes.

Remarque
Ces fonds servent à la réalisation d'entremets.

BISCUITS ROULÉS AU CHOCOLAT

Même technique que pour le biscuit roulé, le cacao en poudre sera tamisé avec la farine et la fécule ou maïzena.
Cuire les biscuits au four à 230 °C pendant 7 à 8 minutes.
Même remarque que ci-dessus.

Pâtes à biscuits : pain de Gênes

Graisser et fariner les moules.

Faire les pesées.

Tamiser ensemble la farine, la fécule et la levure.
Faire fondre le beurre.

Mettre le sucre, les amandes dans une bassine 1/2 sphérique, ajouter les jaunes et les œufs, bien travailler pour blanchir l'appareil et le rendre mousseux.
Parfumer.

Ajouter la farine, fécule et levure.
Mélanger.
Incorporer délicatement les blancs montés en neige très ferme.
Ajouter doucement le beurre fondu tiède.
Corner.

Garnir les moules aux 3/4 de la hauteur.
Cuire à four doux à 180 °C pendant 40 minutes environ.
Aussitôt après la cuisson, démouler et laisser refroidir sur grille.

Remarque
Généralement, on colle un papier au fond du moule, portant le nom de l'Établissement.

PÂTES À BISCUITS	
	PAIN DE GÊNES
Éléments de la pâte à pain de Gênes	
Sucre semoule	500 g
Amandes en poudre	500 g
Œufs	8 : 480 g
Œufs (jaunes)	8 : 144 g
Fécules ou maïzena	150 g
Farine	150 g
Levure alsacienne	10 g
Œufs (blancs)	10 : 350 g
Beurre	300 g
Éléments pour parfumer	
Extrait de vanille	pm
Ou curaçao et rhum	pm
Ou extrait de vanille et rhum	pm
Moules	
Ronds cannelés	ø 100 mm
Nombre de pièces	**28**

Pâtes à biscuits : biscuits spéciaux

BISCUITS BRETONS

- Même technique que pour la génoise.
- Incorporer délicatement la farine tamisée, la poudre d'amandes et le beurre fondu.
- Garnir les moules à breton beurrés et farinés au 3/4.
- Cuire les biscuits au four à 170 °C pendant 50 minutes environ.
- Démouler dès la sortie du four.

BISCUITS DE REIMS OU BISCUITS CHAMPAGNE

- Même technique que pour la génoise.
- Garnir les moules (beurrés à la cire d'abeilles et farinés) à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8.
- Les sucrer avec le sucre semoule, enlever l'excédent.
- Laisser croûter à l'étuve à 30 °C environ pendant 10 minutes.
- Cuire les biscuits au four de 210 à 220 °C pendant une douzaine de minutes environ.

PÂTES À BISCUITS

Éléments de la pâte à biscuits	BISCUITS SPÉCIAUX	
	Biscuits bretons	Biscuits de Reims ou biscuits Champagne
Œufs	18 : 1 080 g	12 : 720 g
Œufs (jaunes)	6 : 108 g	
Sucre semoule	750 g	600 g
Farine	750 g	600 g
Amandes en poudre blanche	200 g	
Beurre fondu	180 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm
Sucre semoule		200 g
Nombre de portions	**32**	
Poids		**1 700 g**

Pâte à choux

DÉFINITION

- La pâte à choux est une préparation composée d'un mélange de lait ou d'eau, de beurre, de sel, (éventuellement de sucre), de farine et d'œufs. Elle subit deux cuissons :

1re cuisson :

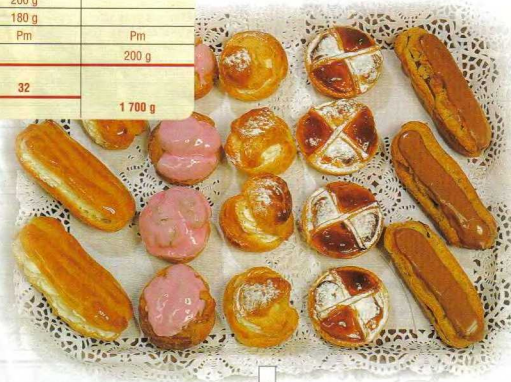
Transformation en empois lors de l'adjonction de la farine avec dessèchement puis incorporation d'œufs.

2e cuisson :

- au four ;
- dans l'eau bouillante ;
- à la friture ;
- avec transformation de l'eau en vapeur sous l'action de la chaleur et coagulation des œufs.

CLASSIFICATION

- HORS D'ŒUVRE À BASE DE PÂTE À CHOUX
- PÂTISSERIES À BASE DE PÂTE À CHOUX



Assortiment de pâtisseries à base de pâte à choux

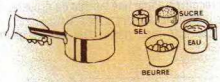
Bon d'économat

Pâte à choux

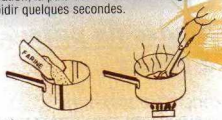
- Faire les pesées.

- Mesurer ou peser le lait ou l'eau.

- Mettre dans une russe l'eau ou le lait, sel fin, sucre et le beurre divisé en morceaux.
- Porter à ébullition.



- Ajouter hors du feu en une seule fois la farine tamisée.
- Mélanger, remettre sur le feu et dessécher la pâte à feu vif en remuant avec une spatule.
- En fin d'opération, la pâte doit être bien homogène.
- Laisser refroidir quelques secondes.



- Casser les œufs.
- Les incorporer un par un suivant la quantité de pâte à réaliser.

- Contrôler la consistance de la pâte.
- Coucher la pâte sur plaque légèrement grasse.
- Dorer, rayer.
- Cuire à four chaud 220 °C.
- Après cuisson réserver les pièces sur grille.
- Laisser refroidir.

PÂTE À CHOUX				
Éléments de la pâte à choux	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4
Eau ou lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Beurre	250 g	400 g	400 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	15 g	20 g
Sucre semoule	20 g	30 g	50 g	50 g
Farine	500 g	600 g	800 g	1 kg
Œufs	15 à 16	16 à 18	20 à 22	26 à 28

UTILISATIONS	NOMBRE DE PIÈCES			
Choux à la crème	64	76	96	120
Choux à la Chantilly	64	76	96	120
Croquembouches	160	195	240	300
Cygnes	64	76	96	120
Éclairs café ou chocolat	64	76	96	120
Bâtons de Jacob	64	76	96	120
Paris-Brest ø 220 mm	8	9	12	15
Paris-Brest ø 80 mm	68	8	100	125
Pets de Nonne	64	76	96	120
Polkas ø 80 mm	130	190	200	250
Ponts-Neufs	120	124	126	140
Profiteroles	190	220	280	350
Ramequins	64	76	96	120
Religieuses ø 240 mm	3	3	4	5
Religieuses (petites)	44	54	68	85
Salammbôs	64	76	96	120
St-Honoré ø 80 mm	80	95	120	150
St-Honoré ø 220 mm	13	16	20	25

Violon en pâte à choux

Hors-d'œuvre chauds à base de pâte à choux

GNOCCHI AU FROMAGE

- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base (p. 53).**
- Mélanger le gruyère râpé à la pâte.
- Mettre de l'eau chaude fortement salée à frémir.
- Garnir une poche munie d'une douille unie N° 14 avec de l'appareil à gnocchi.
- Découper des petits bouchons de 2 cm de longueur avec la pointe d'un couteau ou d'une aiguille à brider.
- Les faire pocher 5 à 10 minutes (dès que les gnocchi remontent en surface, les égoutter et les mettre dans une calotte garnie d'eau froide, les refroidir complètement et les égoutter sur un linge.
- Confectionner la sauce crème.

FINITION

- Dresser les gnocchi sur une seule couche dans un plat à sabot beurré.
- Les napper de sauce crème et les saupoudrer de gruyère râpé et tamisé.
- Les arroser de beurre fondu.
- Les gratiner à four doux 180 °C pendant une quinzaine de minutes environ (ils doivent doubler de volume).
- Dresser sur un plat ovale avec papier gaufré et servir aussitôt.

BEIGNETS PIGNATELLI

- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base.**
- Additionner la pâte avec des dés de jambon et des amandes effilées légèrement grillées.
- Dresser à la cuillère de la grosseur d'une petite noix.
- Cuire à la friture chaude.
- Égoutter, saler.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier gaufré.

BEIGNETS SOUFFLÉS AUX ANCHOIS

- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base.**
- Mélanger à la pâte des petits dés de filets d'anchois puis procéder comme pour les beignets pignatelli.

Remarque
Pour les beignets soufflés au fromage, remplacer les filets d'anchois par 80 g de gruyère coupé en petits dés.

RAMEQUINS AU FROMAGE

- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base.**
- Additionner à la pâte le gruyère râpé et les petits dés de gruyère bien assaisonnés.
- Dresser à la poche en forme de petits choux.
- Dorer et recouvrir d'une fine lamelle de gruyère.
- Cuire les ramequins au four à 210 °C.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier gaufré, servir chaud.

CAROLINES AU JAMBON

- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base.**
- Dresser des petits bâtonnets de pâte à choux sur plaque légèrement beurrée.
- Dorer, rayer et cuire à four chaud.
- Confectionner la sauce béchamel.
- Additionner la sauce de petits dés de jambon.
- Garnir les petits éclairs d'appareil.
- Dresser sur plat long avec papier gaufré.

CAROLINES AU FROMAGE

- Même technique que pour les carolines au jambon.
- Remplacer le jambon par des petits dés de gruyère.

	PÂTE À CHOUX					
	GNOCCHI AU FROMAGE	BEIGNETS PIGNATELLI	BEIGNETS AUX ANCHOIS	RAMEQUINS AU FROMAGE	CAROLINES AU JAMBON	CAROLINES AU FROMAGE
Éléments de la pâte à choux						
Lait	50 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	125 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Sel fin	10 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Farine	250 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs	8	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6
Gruyère râpé	60 g			50 g		
Jambon blanc		125 g				
Amandes effilées		50 g				
Anchois à l'huile			80 g			
Gruyère (brunoise)				50 g		
Élément de la dorure						
Œuf				1	1	1
Éléments des sauces						
Beurre	60 g				140 g	140 g
Farine	60 g				140 g	140 g
Lait	1,5 litre				1 litre	1 litre
Crème fraîche	20 cl					
Sel fin	Pm				Pm	Pm
Muscade	Pm				Pm	Pm
Poivre de Cayenne					Pm	Pm
Œufs (jaunes)					6	6
Jambon blanc					200 g	
Gruyère						150 g
Élément de cuisson						
Huile pour friture		Pm	Pm			
Assaisonnement						
Sel fin		Pm	Pm			
Éléments de finition						
Gruyère	150 g					
Beurre	50 g					
Nombre de pièces		**30**	**30**	**72**	**48**	**48**
Nombre de portions	**10**	**10**	**10**	**18**	**24**	**24**

Pâtisseries à base de pâte à choux

CHOUX À LA CHANTILLY

- Confectionner la pâte à choux, **Fiche technique de base.**
- Crème Chantilly : **Fiche technique de base.**
- Couper les choux à l'aide d'un couteau scie au 3/4 de la hauteur.
- Garnir une poche munie d'une douille cannelée E5, remplir les choux, remettre le chapeau, saupoudrer de sucre glace.
- Mettre en caissettes et dresser sur plat rond ou plateau avec papier dentelle.

CYGNES

- Même technique que pour les choux à la Chantilly.
- Dresser les choux en forme de poire sur plaque légèrement beurrée.
- Réaliser la tête des cygnes avec une poche munie d'une douille unie N° 5 ou au cornet en formant un col de cygne.
- Cuire les choux et les têtes de cygnes au four à 220 °C, les laisser refroidir sur grille après cuisson.
- Couper les choux au 2/3 de la hauteur, les garnir de crème Chantilly à la poche munie d'une douille cannelée E5.
- Couper le dessus en deux parties pour former les ailes.
- Disposer les ailes et le bec, saupoudrer de sucre glace.
- Mettre en caissettes et dresser sur plat ou plateau garni d'un papier dentelle.

BÂTONS DE JACOB

- Même technique que pour les choux à la Chantilly.
- Dresser des éclairs, les cuire à four chaud, les laisser refroidir sur grille après cuisson.
- Cuire le sucre à 155 °C, glacer les éclairs.
- Couper les éclairs, les garnir de crème Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5.
- Dresser sur plat long ou plateau garni d'un papier dentelle.

SAINT-HONORÉ À LA CHANTILLY

- Confectionner la pâte feuilletée : **Fiche technique de base.**
- Réaliser la pâte à choux.
- Détailler la pâte en fonction de la grandeur des pièces, faire des boules sans les travailler.
- Former des abaisses rondes de 3 mm d'épaisseur, poser un emporte-pièce ou un cercle dessus et couper l'excédent.
- Poser sur plaque légèrement mouillée en retournant l'abaisse.
- Piquer la pâte.
- Garnir une poche munie d'une douille unie N° 10.
- Dresser un peu en retrait 5 mm du bord, une couronne de pâte à choux.
- Faire une spirale en pâte à choux au centre.
- Cuire au four à 210 °C pendant 15 minutes environ.
- Dresser des petits choux de la grosseur d'une petite noix sur plaque légèrement beurrée.
- Dorer et rayer le tout avec une fourchette.
- Les cuire au four à 210 °C pendant une quinzaine de minutes environ.
- Confectionner la crème pâtissière, la laisser refroidir, garnir les choux et les glacer en les trempant dans le sucre cuit.
- Montage des Saint-Honoré : tremper le dessous des choux dans le sucre et les coller l'un à côté de l'autre sur la couronne.
- Confectionner la crème Chantilly : **Fiche technique de base.**
- Garnir le fond en mettant de la crème avec une corne, égaliser en dôme avec une spatule en fer ; terminer de garnir les Saint-Honoré à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5 ou d'une douille spéciale à Saint-Honoré. Poser un chou au centre.

Remarque

- Les petits choux peuvent être garnis ou non de crème.
- Pour les petits Saint-Honoré, même technique.

Assortiment de pâtisseries à base de pâte à choux.

PÂTE À CHOUX

	CHOUX À LA CHANTILLY	CYGNES	BÂTONS DE JACOB	ST-HONORÉ À LA CHANTILLY	PANIERS
Éléments de la pâte à choux					
Lait ou eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Sucre semoule	12 g	12 g	12 g	12 g	12 g
Farine	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6
Extraits de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Élément de la dorure					
Œuf	1	1	1	1	1
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine				300 g	
Sel fin				6 g	
Eau				150 g	
Beurre				225 g	
Rognures de feuilletage				700 g	
Éléments de la crème pâtissière					
Lait				50 cl	
Œufs (jaunes)				4	
Sucre semoule				125 g	
Maïzena ou poudre à crème				40 g	
Extrait de vanille				Pm	
Éléments de la crème Chantilly					
Crème Fleurette ou U.H.T.	1 litre	1 litre	1 litre	2,5 litre	1 litre
Sucre glace	200 g	200 g	200 g	500 g	200 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition					
Sucre glace	30 g	30 g			30 g
Sucre cuit : caramel					
Sucre morceaux			200 g	200 g	
Glucose			20 g	20 g	
Eau			70 g	70 g	
Nombre de pièces	24	24	24	5 ø 220 mm	24

Bon d'économat

PANIERS

- Même technique que pour les cygnes.
- Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs de 7 cm de long avec une poche munie d'une douille unie N° 12.
- Dresser les anses en forme de fer à cheval.
- Cuire les éclairs et les anses du panier au four à 200 °C.
- Couper la pâte à choux froide au 3/4 de la hauteur.
- Garnir de Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5, couper le dessus en deux parties pour former les deux couvercles.
- Placer l'anse et les couvercles, saupoudrer de sucre glace.
- Mettre en caissettes et dresser sur plat ou plateau avec papier dentelle.

CHOUX À LA CRÈME

- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base.**
- Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille unie N° 10 ou 12.
- Coucher les choux de la grosseur d'un petit œuf sur plaque légèrement beurrée, les dorer et les rayer à l'aide d'une fourchette.
- Cuire les choux au four à 220 °C pendant 25 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, laisser refroidir sur grille.
- Réaliser la crème pâtissière, la mettre à refroidir.
- Ouvrir les choux au 3/4 à l'aide d'un couteau scie (ne pas les ouvrir entièrement).
- Garnir les choux de crème avec une cuillère ou avec une poche munie d'une douille.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Mettre en caissettes.
- Dresser sur plat rond avec papier dentelle ou sur plateau avec papier dentelle.

Remarque
Les choux peuvent être percés par dessous et garnis à la poche.

CHOUX À LA CRÈME AU PRALINÉ

- Même technique que pour les choux à la crème.
- Parfumer la crème pâtissière au praliné.

PONTS-NEUFS

- Confectionner la pâte brisée - **Fiche technique de base.**

Remarque
On peut utiliser des rognures de feuilletage.

- Foncer les moules à tartelettes, laisser reposer.
- Confectionner la pâte à choux et la crème pâtissière.
- Bien lisser la crème presque froide parfumée au rhum et la mélanger à la pâte à choux.
- Garnir les moules au 2/3 de la hauteur à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.
- Confectionner des bandelettes de 2 mm d'épaisseur et 6 mm de large.
- Disposer les bandelettes en croix sur chaque gâteau en coupant l'excédent avec les pouces, dorer le dessus avec un pinceau.
- Cuire les Ponts-Neufs au four à 210 °C pendant 35 minutes.
- Démouler sur grille à la sortie du four.
- Saupoudrer de sucre glace et passer à la gelée de groseilles bien chaude à l'aide d'un pinceau, les deux secteurs opposés situés entre les croix des bandelettes.
- Mettre en caissettes et dresser sur plat rond avec papier dentelle.

PARIS-BREST

- Marquer la grandeur à l'aide d'un cercle à tarte ou dresser à l'intérieur d'un cercle à tarte.
- Coucher une couronne de pâte à choux sur plaque légèrement beurrée, une deuxième couronne contre la première, puis une troisième à cheval sur les deux premières.
- Dorer, rayer à la fourchette, saupoudrer d'amandes effilées.
- Cuire les couronnes à four chaud pendant 30 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, laisser refroidir sur grille.
- Couper à l'aide d'un couteau scie au 2/3 de la hauteur et garnir de crème mousseline au praliné à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, remettre la partie supérieure et saupoudrer de sucre glace.
- Dresser sur plat rond avec papier dentelle ou sur plateau avec papier dentelle.

Paris-Brest

CHOUX GLACÉS AU SUCRE

- Confectionner la pâte à choux : **Fiche technique de base.**
- Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille unie N° 10.
- Coucher les choux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur plaque légèrement beurrée.
- Dorer, rayer avec une fourchette.
- Cuire les choux au four à 220 °C pendant 25 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, laisser refroidir sur grille.
- Percer les choux par-dessous à l'aide d'un cornet, les garnir à l'aide d'une poche munie d'une douille N° 6 de crème pâtissière.
- Cuire le sucre à 155 °C, glacer les choux avec le sucre.
- Mettre en caissettes les choux froids.
- Dresser sur plat rond ou sur plateau avec papier dentelle.

CHOUX AU RHUM

- Même technique que pour les choux à la crème.
- Garnir les choux de crème pâtissière parfumée au rhum.
- Mettre le fondant dans une casserole, le chauffer doucement et le détendre avec un peu de rhum et du sirop à 1,2624 D jusqu'à la consistance désirée.
- (Ne pas dépasser 38 °C environ afin de garder un fondant brillant).
- Glacer les choux, décorer avec un petit morceau de bigarreau rouge.
- Mettre en caissettes et dresser sur plat rond ou sur plateau avec du papier dentelle.

GLANDS

- Même technique que pour les choux au rhum.
- Dresser en forme de poire, garnir avec une crème pâtissière au kirsch.
- Glacer au fondant vert et tremper aussitôt une partie dans le vermicelle au chocolat.

ÉCLAIRS AU CAFÉ

- Confectionner la pâte à choux.
- Coucher à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 12 des bâtonnets de pâte à choux de 10 cm de long sur plaque légèrement beurrée.
- Cuire les éclairs au four à 220 °C pendant 25 minutes environ.
- Réaliser la crème pâtissière, la parfumer au café.
- Garnir les éclairs.
- Mettre le fondant dans une casserole, le chauffer à feu doux, en le détendant avec du sirop à 1,2624 D et le parfumer au café.
- (Ne pas dépasser 38 °C environ afin de garder un fondant brillant).
- Glacer et mettre les éclairs en caissettes.
- Dresser sur plat long ou sur plateau avec papier dentelle.

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les éclairs au café. Remplacer le café par du chocolat ou du cacao.

SALAMMBÔS

- Même technique que pour les éclairs au café.
- Parfumer la crème pâtissière au kirsch.
- Glacer au fondant jaune et décorer avec un petit morceau de bigarreau vert.

	CHOUX À LA CRÈME	CHOUX À LA CRÈME AU PRALINÉ	PARIS-BREST	PONTS-NEUFS
Éléments de la pâte à choux				
Lait ou eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	100 g	100 g	100 g	100 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g	5 g
Sucre semoule	12 g	12 g	12 g	12 g
Farine	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Amandes effilées			40 g	
Élément de la dorure				
Œuf	1	1	1	1
Éléments de la pâte brisée				
Farine				500 g
Beurre				250 g
Sel fin				10 g
Sucre semoule				50 g
Eau				10 cl
Œufs (jaunes)				2
Éléments de la crème pâtissière				
Lait	1,1 litre = 1 130 g	1,1 litre = 1 130 g		50 cl
Œufs (jaunes)	10	10		4
Sucre semoule	275 g	275 g		125 g
Maïzena ou poudre à crème	90 g	90 g		40 g
Extrait de vanille	Pm	Pm		Pm
Praliné en pâte		120 g		
Rhum				2 cl
Éléments de la crème mousseline				
Lait			1 litre	
Œufs (jaunes)			8	
Sucre semoule			500 g	
Maïzena ou poudre à crème			100 g	
Extrait de vanille			Pm	
Praliné en pâte			120 g	
Beurre			500 g	
Éléments de finition				
Sucre glace	30 g	30 g	30 g	50 g
Gelée de groseilles				140 g
Nombre de pièces	24	24	ø 80 mm 24 ø 220 mm 3	40

Bon d'économat

	CHOUX GLACÉS AU SUCRE	CHOUX AU RHUM	GLANDS	ÉCLAIRS AU CAFÉ	ÉCLAIRS AU CHOCOLAT	SALAMMBÔS
Éléments de la pâte à choux						
Lait ou eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Sucre semoule	12 g	12 g	12 g	12 g	12 g	12 g
Farine	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200
Œufs	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Élément de la dorure						
Œuf	1	1	1	1	1	1
Éléments de la crème pâtissière						
Lait	1,1 litre = 1 130 g	1,1 litre = 1 130 g	1,1 litre = 1 130 g	1,1 litre = 1 130 g	1,1 litre = 1 130 g	1,1 litre = 1 130 g
Œufs (jaunes)	10	10	10	10	10	10
Sucre semoule	275 g	275 g	275 g	275 g	275 g	275 g
Maïzena ou poudre à crème	90 g	90 g	90 g	90 g	90 g	90 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments pour parfumer						
Rhum		4 cl				
Kirsch			4 cl			4 cl
Extrait de café				4 cl		
Cacao					60 g	
Éléments du caramel						
Sucre morceaux	180 g					
Glucose	20 g					
Eau	60 g					
Éléments de finition						
Fondant blanc		450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
Sirop à 1,2624 D		Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Bigarreaux rouges confits		30 g				
Vermicelle au chocolat			100 g			
Colorant vert			Pm			
Colorant jaune						Pm
Bigarreaux verts						30 g
Nombre de pièces	**48**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**

CROQUEMBOUCHES

- Confectionner la pâte à choux, dresser des choux de la grosseur d'une petite noix sur plaque légèrement beurrée.
- Dorer, rayer, cuire à four chaud.
- Bien sécher les choux et les laisser refroidir.
- Confectionner la crème pâtissière, la laisser refroidir.
- Garnir les choux par dessous à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 6 avec la crème froide.
- Glacer les choux avec le sucre cuit à 152 °C (arrêter la cuisson en plongeant le fond du poêlon dans une bassine d'eau froide).

Montage

- Huiler légèrement l'intérieur du cône à pièce montée.
- Le disposer sur un support qui tienne d'aplomb, seul.
- Disposer au fond du moule un des gros choux.
- Tremper un côté des petits choux dans le caramel et les disposer en couronne à l'intérieur du moule, en faisant bien attention qu'ils soient soudés entre eux.
- Confectionner la nougatine - **Fiche technique de base.**
- Réaliser un socle en nougatine (plus des dents de loup).
- Décorer avec des roses, feuilles et ruban en sucre tiré.

Remarques

- Les croquembouches peuvent se monter directement. Cette opération demande plus d'expérience mais permet de moduler les formes (corbeilles, paniers, landeau, etc.).
- Pour une communion ou un baptême, coller des dragées.

Croquembouche

SAINT-HONORÉ CRÈME CHIBOUST

- Même technique que pour le St-Honoré à la Chantilly.
- Remplacer la crème Chantilly par la crème chiboust.
- (Garnir les St-Honoré dès que la crème est réalisée).

POLKAS

- Graisser légèrement des moules à millasson de 80 mm de ø.
- Confectionner la pâte à choux.
- Garnir une poche munie d'une douille unie N° 10.
- Mettre une petite noix de pâte dans chaque moule.
- Foncer les moules avec la pâte à choux.
- Cuire les polkas au four à 210 °C pendant une dizaine de minutes environ.
- Démouler, laisser refroidir sur grille.
- Confectionner la crème Chiboust.
- Garnir une poche munie d'une douille cannelée E8.
- Remplir en dôme chaque polka.
- Faire chauffer le fer à polkas.
- Mettre du sucre semoule sur le dôme de chaque polka et caraméliser aussitôt.

Remarque
On peut réaliser de grosses polkas, prévoir un fond en pâte brisée ou sucrée.

PÂ

	PÂTE À CHOUX		
	CROQUEMBOUCHES	**ST-HONORÉ À LA CRÈME CHIBOUST**	**POLKAS**
Éléments de la pâte à choux			
Lait ou eau	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	100 g	100 g	100 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g
Sucre semoule	12 g	12 g	12 g
Farine	200 g	200 g	200 g
Œufs	5 à 6	5 à 6	5 à 6
Élément de la dorure			
Œuf	1	1	1
Éléments de la pâte feuilletée			
Rognures de feuilletage		700 g	
Éléments des crèmes			
Crème pâtissière			
Lait	1,1 litre = 1 130 g	50 cl	
Œufs (jaunes)	10	4	
Sucre semoule	275 g	125 g	
Maïzena ou poudre à crème	90 g	40 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	
Crème Chiboust			
Lait		1,5 litre	1,25 litre
Œufs (jaunes)		12	10
Sucre semoule		300 g	250 g
Maïzena ou poudre à crème		150 g	125 g
Extrait de vanille		Pm	Pm
Gélatine (feuilles)		15	12
Œufs (blancs)		18	14
Sucre semoule		450 g	375 g
Eau		150 g	125 g
Éléments du sucre cuit			
Sucre semoule	950 g	200 g	
Eau	300 g	70 g	
Glucose	150 g	20 g	
Colorants	Pm		
Éléments de la nougatine			
Sucre morceaux	500 g		
Eau	170 g		
Glucose	100 g		
Amandes effilées	300 g		
Éléments de finition			
Sucre semoule			150 g
Moules			
Moules à millasson			**ø 80 mm**
Nombre de pièces	**72**	**ø 220 mm 5**	**50**

Bon d'économat

GROSSE RELIGIEUSE

- Foncer un moule à génoise ø 160 mm au 2/3 de la hauteur, avec des rognures de feuilletage, piquer le fond, mettre au fond une feuille de papier sulfurisé de la dimension du moule, remplir de haricots secs.
- Cuire le fond en pâte feuilletée au four à 200 °C pendant 25 minutes.
- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base.**
- Garnir une poche munie d'une douille unie N° 10 ou 12.
- Dresser 16 éclairs de 2,5 cm de base et 16 cm de long.
  1 couronne de 10 cm de ø
  1 couronne de 8 cm de ø
  1 couronne de 6 cm de ø
  1 chou moyen.
- Dorer et rayer le tout.
- Cuire les choux, les éclairs, les couronnes au four pendant 25 minutes environ.
- Confectionner la crème pâtissière, la mettre dans deux calottes, en parfumer une au café, l'autre au chocolat.
- Percer les éclairs, les couronnes et le chou.
- Remplir une poche munie d'une douille unie N° 6 de crème au café, garnir 8 éclairs au café et 2 couronnes, puis garnir les 8 autres éclairs au chocolat, la couronne et le chou.
- Glacer au parfum correspondant - café/chocolat.
- Cuire le sucre à 152 °C (arrêter la cuisson).
- Mettre une bouteille ou boîte haute pour servir de guide.
- Coller les éclairs au sucre cuit, la base posée sur le bord supérieur du fond en intercalant les éclairs.
- Égaliser le dessus en coupant l'excédent aux ciseaux si besoin est, de façon à obtenir une forme régulière.
- Confectionner la crème au beurre - **Fiche technique de base.**
- Garnir une poche munie d'une douille cannelée C5 de crème, décorer entre chaque éclair.
- Réaliser la crème Chiboust.
- Garnir l'intérieur de crème presque froide.
- Mettre en place les couronnes et le chou.
- Terminer le décor avec la crème au beurre.

Remarque

Les grosses religieuses peuvent se garnir de crème Chantilly ou de crème Chiboust de différents parfums.

PETITES RELIGIEUSES

- Confectionner la pâte à choux et la crème pâtissière, la parfumer soit au café, soit au chocolat.
- Remplir une poche munie d'une douille unie N° 10 ou 12 de pâte.
- Dresser 16 gros choux et 16 petits choux.
- Dorer, rayer.
- Cuire les choux au four à 210 °C pendant 25 minutes environ.
- Garnir les choux froids de crème au café ou au chocolat.
- Glacer au fondant correspondant au parfum.

Remarque

On peut garnir le gros chou au café et le petit au chocolat ou l'inverse, glacer au parfum correspondant.

- Confectionner la crème au beurre, remplir une poche munie d'une douille cannelée C5 de crème, décorer les religieuses.
- Mettre en caissettes, dresser sur plat rond ou plateau avec papier dentelle.

St-Honoré crème Chiboust
St-Honoré crème Chantilly

PÂTES À CHOUX

	RELIGIEUSE GROSSE PIÈCE	RELIGIEUSES PETITES PIÈCES
Éléments de la pâte à choux		
Lait ou eau	25 cl	25 cl
Beurre	100 g	100 g
Sel fin	5 g	5 g
Sucre semoule	12 g	12 g
Farine	200 g	200 g
Œufs	5 à 6	5 à 6
Élément de la dorure		
Œuf	1	1
Élément de la pâte feuilletée		
Rognures de feuilletage	300 g	
Éléments des crèmes		
Crème pâtissière		
Lait	1 litre	1,1 litre = 1 130 g
(Œufs (jaunes)	8	10
Sucre semoule	250 g	275 g
Maïzena ou poudre à crème	80 g	90 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Extrait de café	4 cl	4 cl
Cacao	80 g	80 g
Crème Chiboust		
Lait	50 cl	
(Œufs (jaunes)	4	
Sucre semoule	100 g	
Maïzena ou poudre à crème	50 g	
Extrait de vanille	Pm	
Gélatine (feuilles)	5	
(Œufs (blancs)	6	
Sucre semoule	150 g	
Eau	50 g	
Crème au beurre		
(Œufs (jaunes)	2	2
Sucre morceaux	150 g	150 g
Eau	50 g	50 g
Beurre	200 g	200 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Éléments du sucre cuit		
Sucre semoule	150 g	
Eau	50 g	
Glucose	20 g	
Éléments de finition		
Fondant blanc	600 g	600 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm
Nombre de pièces	**ø 240 mm 1**	**16**

Petits fours frais à base de pâte à choux

CHOUX À LA CRÈME

- Confectionner la pâte à choux - **Fiche technique de base.**
- Coucher les choux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur plaque légèrement beurrée.
- Dorer, rayer.
- Cuire les choux au four à 220 °C pendant 25 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, laisser refroidir sur grille.
- Confectionner la crème pâtissière, la mettre à refroidir.
- Percer les choux par dessous, les garnir de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 6.
- Saupoudrer de sucre glace, mettre en caissettes.
- Dresser sur plateau avec papier dentelle.

CHOUX GLACÉS AU SUCRE

- Même technique que pour les choux à la crème.
- Lorsque les choux sont garnis, les glacer avec le sucre cuit à 155 °C.
- Laisser refroidir, mettre en caissettes.
- Dresser sur plateau avec papier dentelle.

CHOUX AU RHUM

- Même technique que pour les choux à la crème.
- Parfumer la crème au rhum.
- Glacer au fondant blanc parfumé au rhum.
- Décorer avec un petit morceau de bigarreau rouge et mettre en caissettes.
- Dresser sur plateau avec papier dentelle.

ÉCLAIRS AU CAFÉ

- Dresser des petits éclairs à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8.
- Les garnir de crème pâtissière au café.
- Glacer avec du fondant au café.

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les éclairs au café.
- Remplacer le café par du chocolat.

PÂ

	PÂTE À CHOUX				
	CHOUX À LA CRÈME	CHOUX GLACÉS AU SUCRE	CHOUX AU RHUM	ÉCLAIRS AU CAFÉ	ÉCLAIRS AU CHOCOLAT
Éléments de la pâte à choux					
Lait ou eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Sucre semoule	12 g	12 g	12 g	12 g	12 g
Farine	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6
Élément de la dorure					
Œuf	1	1	1	1	1
Éléments de la crème pâtissière					
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Maïzena ou poudre à crème	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Rhum			4 cl		
Extrait de café				4 cl	
Cacao ou					50 g
Couverture noire					100 g
Éléments de finition					
Sucre glace	30 g				
Fondant blanc			450 g	450 g	450 g
Sirop à 1,2624 D			Pm	Pm	Pm
Bigarreaux confits rouges			30 g		
Extrait de café				2 cl	
Cacao ou					30 g
Couverture noire					50 g
Éléments du sucre cuit					
Sucre morceaux		300 g			
Glucose		50 g			
Eau		100 g			
Nombre de pièces		72			

Bon d'économat

Beignets sucrés à base de pâte à choux : beignets soufflés ou pet de nonne

CONFECTIONNER LA PÂTE À CHOUX :

Fiche technique de base.

BEIGNETS NATURE

- Parfumer la pâte à choux à l'extrait de vanille.
- A l'aide d'une cuillère à soupe prendre la valeur d'une noix de pâte, la déposer délicatement dans la friture chaude (170 °C).
- Laisser cuire sans y toucher ; au bout de quelques minutes, les beignets surnagent et se retournent d'eux-mêmes.
- Lorsqu'ils sont bien soufflés et dorés, les sortir à l'aide d'une araignée, les égoutter et les poser sur une plaque garnie d'un torchon ou d'un papier absorbant.

Remarque
Ne pas mettre trop de beignets à cuire en même temps.

- Rouler délicatement les beignets dans le sucre semoule.
- Dresser les beignets en pyramide sur plat rond garni d'un papier dentelle.
- Saupoudrer de sucre glace.

BEIGNETS AUX AMANDES

- Lorsque la pâte à choux est terminée, lui incorporer les amandes hachées, grillées et refroidies.
- Procéder comme pour les beignets nature.

BEIGNETS À L'ORANGE

- Même technique que pour les beignets aux amandes. Remplacer les amandes par des écorces d'oranges confites ciselées très minces et macérées au Grand Marnier.

BEIGNETS AU CITRON

- Même technique que pour les beignets à l'orange. Remplacer les écorces d'oranges par des écorces de citrons macérées au Cointreau.

BEIGNETS AUX NOIX

- Même technique que pour les beignets à l'orange. Remplacer les écorces d'oranges par des cerneaux de noix hachés.

Remarque
Lors de la confection de la pâte à choux, une partie de l'eau est remplacée par de l'eau de fleur d'oranger pour parfumer la pâte.

BEIGNETS AUX RAISINS

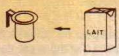
- Même technique que pour les beignets à l'orange. Remplacer les écorces d'oranges par des raisins secs, lavés, égouttés et macérés au rhum.

PÂTE À CHOUX					
	BEIGNETS NATURE	BEIGNETS AUX AMANDES	BEIGNETS A L'ORANGE	BEIGNETS AU CITRON	BEIGNETS AUX RAISINS	BEIGNETS AUX NOIX
Éléments de la pâte à choux						
Eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	15 cl
Eau de fleur d'oranger						10 cl
Beurre	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Sucre semoule	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g
Farine	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs de 60 g	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6	5 à 6
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture						
Amandes hachées		100 g				
Ecorces d'oranges confites			100 g			
Ecorces de citron				100 g		
Raisins secs					100 g	
Cerneaux de noix						100 g
Éléments pour parfumer						
Grand Marnier			2 cl			
Cointreau				2 cl		
Rhum					2 cl	
Élément de cuisson						
Huile de friture	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition						
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Sucre glace	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Nombre de portions	10					

Les pâtes à crêpes

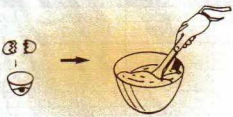
- Faire les pesées.

- Mesurer le lait.
- Tamiser la farine sur un papier sulfurisé ou sur le marbre.



- Mettre la farine tamisée en fontaine, dans une calotte ou une bassine 1/2 sphérique.
- Ajouter le sucre et le sel fin.

- Incorporer les œufs et 1/3 du lait.
- Mélanger avec une spatule pour obtenir une pâte bien lisse.

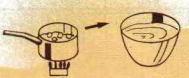


- Ajouter progressivement le restant du lait. Bien mélanger au fouet.
- Parfumer.
- Passer au chinois étamine.
- Laisser reposer.

- Au moment de réaliser les crêpes, incorporer à la pâte le beurre fondu (noisette).

Remarques

- Les crêpes doivent être très minces.
- Tenir les crêpes au chaud jusqu'au moment du service.



Desserts à base de pâte à crêpes

CRÊPES AU SUCRE

- Confectionner la pâte à crêpes : **fiche technique de base.**
- Beurrer le plat ovale.
- Mettre le sucre dans une plaque à débarrasser, sucrer les crêpes, les plier en quatre ou les rouler.
- Les mettre sur le plat, les saupoudrer de sucre glace.
- Essuyer les bords du plat.
- Les passer quelques instants au four très chaud.

Crêpes au sucre

CRÊPES À LA CONFITURE

- Même technique que pour les crêpes au sucre.
- Les fourrer de confiture.

CRÊPES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Même technique que pour les crêpes à la confiture.
- Remplacer la confiture par de la crème pâtissière.

CRÊPES À LA CRÈME D'AMANDES

- Même technique que pour les crêpes à la confiture.
- Remplacer la confiture par de la crème d'amandes.

CRÊPES NORMANDES

- Même technique que pour les crêpes à la confiture.
- Garnir les crêpes de pommes coupées en petits dés, sautées au beurre et parfumées au calvados.

CRÊPES SOUFFLÉES

- Garnir les crêpes d'appareil à soufflé.
- Plier les crêpes en deux.
- Les dresser sur plat beurré.
- Les cuire au four à 210 °C pendant 8 minutes environ puis les glacer.
- Servir aussitôt.

PÂTE À CRÊPES

	CRÊPES AU SUCRE	CRÊPES À LA CONFITURE	CRÊPES NORMANDES
Éléments de la pâte à crêpes			
Farine	250 g	250 g	250 g
Œufs	4	4	4
Lait	60 cl	60 cl	60 cl
Sucre	25 g	25 g	25 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g
Beurre	75 g	75 g	75 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Rhum	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture			
Confiture		240 g	
Parfum		Pm	
Pommes			800 g
Beurre			40 g
Sucre	100 g		80 g
Extrait de vanille			Pm
Calvados			3 cl
Éléments de finition			
Beurre	30 g	30 g	30 g
Sucre glace	50 g	30 g	30 g
Nombre de pièces		30	
Nombre de personnes		10	

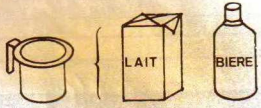
PÂTE À CRÊPES

	CRÊPES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE	CRÊPES SOUFFLÉES	CRÊPES À LA CRÈME D'AMANDES
Éléments de la pâte à crêpes			
Farine	250 g	250 g	250 g
Œufs	4	4	4
Lait	60 cl	60 cl	60 cl
Sucre	25 g	25 g	25 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g
Beurre	75 g	75 g	75 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Rhum	Pm	Pm	Pm
Éléments de la crème pâtissière			
Lait	50 cl	50 cl	
Œufs (jaunes)	4	4	
Sucre semoule	125 g	150 g	
Maïzena ou poudre à crème	45 g	60 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	
Éléments de l'appareil à soufflé			
Crème pâtissière		50 cl	
Liqueur		5 cl	
Œufs (jaunes)		3	
Œufs (blancs)		10	
Sucre semoule		50 g	
Éléments de la crème d'amandes			
Beurre			100 g
Sucre semoule			100 g
Œufs			2
Amandes en poudre			100 g
Extrait de vanille			Pm
Rhum			2 cl
Maïzena ou poudre à crème			20
Éléments de finition			
Beurre	30 g	30 g	30 g
Sucre glace	50 g	50 g	50 g
Nombre de pièces		30	
Nombre de personnes		10	

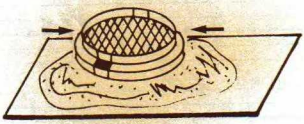
Les pâtes à frire

- Faire les pesées.

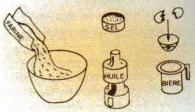
- Mesurer le lait, la bière.



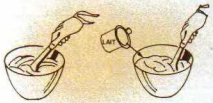
- Tamiser la farine.



- Mettre la farine en fontaine dans une calotte ou une bassine 1/2 sphérique.
- Faire dissoudre le sel fin avec la bière.
- Ajouter la moitié de l'huile et les œufs.



- Mélanger tous les éléments avec une spatule.
- Lisser l'appareil.
- Ajouter le lait. Bien mélanger.
- Répandre le reste de l'huile sur la pâte.
- Laisser reposer dans un endroit tempéré.



Finition de la pâte

- Juste avant de l'utiliser, monter les blancs en neige très ferme.
- Incorporer délicatement les blancs en coupant la pâte avec une spatule.
- Corner le bord du récipient.
- Utiliser aussitôt.

PÂTE À FRIRE				
Éléments de la pâte à frire	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4
Farine	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs (jaunes)	3	2	4	
Œuf entier				1
Bière	100 g	200 g	100 g	100 g
Lait	100 g		100 g	100 g
Sel fin	4 g	4 g	4 g	4 g
Huile	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl
Œufs (blancs)	3	4	3	3
Nombre de portions	10			

Bon d'économat

Beignets sucrés à base de pâte à frire

Confectionner la pâte à frire : fiche technique de base.

BEIGNETS DE POMMES

Bien laisser reposer la pâte (minimum 1 heure) à température ambiante.
Éplucher, évider, les pommes à l'aide d'un vide pomme. Les citronner.
Couper des tranches sur la circonférence de 6 à 7 mm d'épaisseur.
Disposer les tranches dans une plaque à débarrasser.
Saupoudrer de sucre et arroser de Calvados ou de Cognac.
Retourner les tranches pour bien les imprégner.
Réserver au frais et laisser macérer jusqu'à leur cuisson.
15 minutes environ avant de cuire les beignets, mettre l'huile à chauffer (friture : 180 °C).
10 minutes avant de cuire les beignets, terminer la pâte à frire (monter les blancs en neige et les incorporer délicatement).

- **Confectionner** les beignets : tenir une rondelle de pomme entre le pouce et l'index, l'enrober entièrement en la trempant dans la pâte à frire, bien l'égoutter.
- Déposer délicatement dans la friture chaude, répéter la même opération pour les autres (ne pas cuire trop de beignets à la fois).
- Laisser frire sur la première face 2 minutes environ, retourner les beignets avec une petite araignée et laisser dorer la seconde face 2 minutes.
- Égoutter les beignets, lorsqu'ils sont bien dorés et soufflés, les déposer sur une plaque garnie d'un torchon ou d'un papier absorbant.
- **Glacer les beignets** : les ranger sur une plaque, les saupoudrer de sucre glace, mettre à glacer (caraméliser) quelques secondes à la salamandre ou dans un four très chaud.
- **Dresser** les beignets en couronne en les chevauchant légèrement sur plats ronds garnis d'un papier dentelle.
- **Servir** en même temps la sauce abricot dans les saucières.
- **Sauce abricot : fiche technique de base.**

Remarque
Servir 3 pièces par personne.
À l'assiette cordon de sauce autour.

BEIGNETS D'ABRICOTS

- Même technique que pour les beignets de pommes.
- Demi-abricots pas trop mûrs, macérés au sucre et au kirsch.
- Servir à part, une sauce aux groseilles.

Remarque
On peut remplacer les abricots frais par des abricots au sirop.

BEIGNETS DE POIRES

- Même technique que pour les beignets de pommes.
- Remplacer les pommes par des poires.
- Les citronner pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Servir à part une sauce aux poires.

BEIGNETS DE CITRONS

- Parer les citrons à vif. Détailler en tranche de 6 à 7 mm d'épaisseur, puis procéder comme pour les beignets aux pommes.
- Servir à part une crème anglaise.

BEIGNETS D'ORANGES

- Même technique que pour les beignets aux citrons.
- Remplacer les citrons par des oranges.
- Servir à part une crème anglaise.

BEIGNETS D'ANANAS

- Parer soigneusement les ananas.
- Détailler des tranches d'ananas de 6 à 7 mm d'épaisseur, supprimer le centre, les couper en deux, mettre à macérer avec du sucre et du rhum.
- Procéder comme pour les beignets aux pommes.
- Servir à part une sauce aux groseilles ou une sauce aux framboises.

PÂTE À FRIRE

Éléments de la pâte à frire	BEIGNETS DE POMMES	BEIGNETS D'ABRICOTS	BEIGNETS DE POIRES	BEIGNETS DE CITRONS	BEIGNETS D'ORANGES
	Recette N° 1 ou n° 2 ou n° 3 ou n° 4				
Éléments de base					
Pommes	1,2 kg				
Abricots frais		1,5 kg			
Poires			1,2 kg		
Citrons			1 pièce	1,20 kg	
Oranges					1,2 kg
Sucre semoule	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Calvados ou Cognac	10 cl				
Kirsch		10 cl		10 cl	10 cl
Liqueur de poires			10 cl		
Élément de cuisson					
Huile de friture	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition					
Sucre glace	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Nombre de portions			10		

REMARQUES

- *On peut remplacer les ananas frais par des ananas au sirop.*
- *Dressage à l'assiette : sauce framboises autour, décorer avec des framboises fraîches. Prévoir 400 g de framboises pour 10 personnes.*

BEIGNETS DE BANANES

- Même technique que pour les beignets aux pommes.
- Enlever la peau des bananes, les escaloper en biais de 6 à 7 mm d'épaisseur.
- Mettre les tranches de bananes à macérer avec du sucre et du rhum.
- Dresser :
  - sur un plat rond, à part sauce aux groseilles en saucière
  - sur assiette, cordon de sauce groseilles autour.
- Sauce aux groseilles : fiche technique de base.

BEIGNETS DE FLEURS D'ACACIAS

- Choisir des grappes à maturité, les éplucher, mettre les fleurs sur une plaque, saupoudrer de sucre et de sucre vanillé, arroser de fine champagne, réserver au frais et laisser macérer jusqu'à leur cuisson.
- Verser de la pâte à frire dans une plaque à débarrasser, mettre une petite quantité de fleurs, bien les enrober de pâte, les égoutter avec une araignée et les déposer dans la friture chaude (180 °C) en agitant l'araignée de façon à séparer les fleurs.
- Cuire environ 3 minutes, puis procéder comme pour les beignets aux pommes.
- Dresser les beignets sur assiettes avec un cordon de crème anglaise autour.
- Ou sur plats. Envoyer la crème anglaise en saucière.
- Crème anglaise : **fiche technique de base.**

BEIGNETS DE CRÈME

- Confectionner une crème pâtissière épaisse : fiche technique de base.
- Huiler légèrement des plaques à débarrasser, verser la crème pâtissière dès qu'elle est cuite dans les plaques, bien lisser la crème sur 1 cm d'épaisseur environ, laisser refroidir, détailler des petits rectangles ou carrés.
- Les enrober de pâte à frire.
- Procéder comme pour les beignets aux pommes.
- Servir à part une sauce aux groseilles ou aux framboises, en saucière.

PÂTE À FRIRE

Éléments de la pâte à frire	BEIGNETS D'ANANAS	BEIGNETS DE BANANES	BEIGNETS DE FLEURS D'ACACIAS	BEIGNETS DE CRÈME	BEIGNETS DE SEMOULE AUX RAISINS
	Recette n° 1 ou n° 2 ou n° 3 ou n° 4				
Éléments de base					
Ananas	2 kg				
Bananes		1,2 kg			
Fleurs d'acacias			300 g		
Sucre semoule	100 g	100 g	70 g		
Sucre vanillé			30 g		
Rhum	10 cl	10 cl			
Fine champagne			5 cl		
Extrait de vanille			Pm		
Éléments de la crème pâtissière					
Lait				1 litre	
Œufs (jaunes)				8	
Sucre semoule				250 g	
Poudre à crème ou maïzena				120 g	
Vanille gousse ou				1	
extrait de vanille				Pm	
Huile				Pm	
Éléments de la semoule au lait					
Lait					1 litre
Sucre semoule					200 g
Vanille gousse ou					1
Extrait de vanille					Pm
Beurre					40 g
Semoule de blé					200 g
Raisins secs					80 g
Rhum					5 cl
Huile					Pm
Élément de cuisson					
Huile de friture	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition					
Sucre glace	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Nombre de portions			10		

Bon d'économat

BEIGNETS DE SEMOULE AUX RAISINS

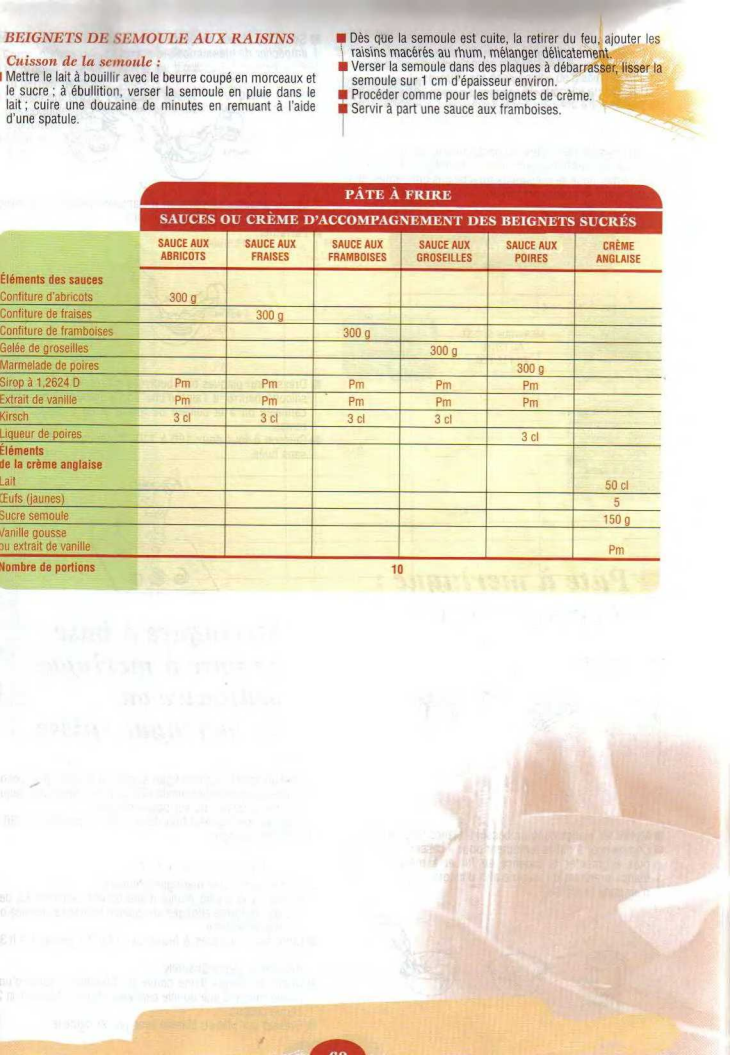
Cuisson de la semoule :

- Mettre le lait à bouillir avec le beurre coupé en morceaux et le sucre ; à ébullition, verser la semoule en pluie dans le lait ; cuire une douzaine de minutes en remuant à l'aide d'une spatule.
- Dès que la semoule est cuite, la retirer du feu, ajouter les raisins macérés au rhum, mélanger délicatement.
- Verser la semoule dans des plaques à débarrasser, lisser la semoule sur 1 cm d'épaisseur environ.
- Procéder comme pour les beignets de crème.
- Servir à part une sauce aux framboises.

PÂTE À FRIRE

SAUCES OU CRÈME D'ACCOMPAGNEMENT DES BEIGNETS SUCRÉS

	SAUCE AUX ABRICOTS	SAUCE AUX FRAISES	SAUCE AUX FRAMBOISES	SAUCE AUX GROSEILLES	SAUCE AUX POIRES	CRÈME ANGLAISE
Éléments des sauces						
Confiture d'abricots	300 g					
Confiture de fraises		300 g				
Confiture de framboises			300 g			
Gelée de groseilles				300 g		
Marmelade de poires					300 g	
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	
Kirsch	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl		
Liqueur de poires					3 cl	
Éléments de la crème anglaise						
Lait						50 cl
Œufs (jaunes)						5
Sucre semoule						150 g
Vanille gousse ou extrait de vanille						Pm
Nombre de portions	10					



La pâte à meringue

DÉFINITION

C'est une pâte très légère, confectionnée à chaud ou à froid. Elle est composée de blancs d'œufs fouettés et de sucre. La pâte à meringue se prépare de trois façons différentes, chacune ayant sa propre préparation et appellation.

CLASSIFICATION

- MERINGUE ORDINAIRE
- MERINGUE SUISSE OU CUITE SUR LE FEU
- MERINGUE ITALIENNE

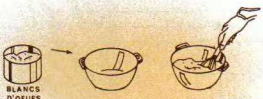
DÉRIVÉES

- Pâte à succès
- Pâte à progrès
- Pâte à russe
- Pâte à dacquois

Pâte à meringue : meringue ordinaire

- Faire les pesées.

- Mettre les blancs dans un bassin à blancs très propre.
- Commencer à battre lentement pour « casser » les blancs, puis augmenter la cadence au fur et à mesure que les blancs prennent du volume afin d'incorporer le maximum d'air dans la masse.



- Serrer les blancs en ajoutant un peu de sucre, ceci pour les empêcher de grainer.

- Verser le sucre en pluie en mélangeant délicatement avec une spatule ou avec une écumoire.
- Parfumer.

- Dresser sur plaques bien beurrées et farinées ou sur papier siliconé beurré, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée ou à la cuillère de forme et de grosseur différentes.
- Cuisson à four doux 100 à 110 °C pendant 2 à 3 heures sans buée.

Meringues à base de pâte à meringue ordinaire ou de meringue suisse

MERINGUES

- Confectionner une meringue suisse, la dresser à la poche munie d'une douille cannelée E8 ou à la cuillère sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé.
- Cuire les meringues à four doux (140 °C) pendant 2 h 30 à 3 heures environ.

MERINGUES À LA CHANTILLY

- Confectionner une meringue ordinaire.
- Dresser à la poche munie d'une douille cannelée E5 des coques de forme allongée sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé.
- Cuire les meringues à feu doux (140 °C) pendant 2 h 30 environ.
- Réaliser la crème Chantilly.
- Garnir le dessus d'une coque de Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5 puis disposer la 2e coque dessus.
- Dresser sur plat ou plateau avec papier dentelle.

MERINGUES AUX PIGNONS

- Confectionner une meringue ordinaire puis,
- Incorporer le sucre glace et les pignons légèrement grillés au dernier moment.
- *Dresser sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé des coquilles de meringues, parsemer le dessus de pignons* légèrement grillés.
- Cuire les meringues à four doux (140 °C) pendant 2 h 30 à 3 heures environ.

MERINGUE BELLE-HELÈNE

- Confectionner une meringue ordinaire puis procéder comme pour les meringues à la chantilly.
- Remplacer la chantilly par deux boules de glace à la vanille.
- Servir sur assiette avec la sauce au chocolat en saucière.
- *Napper de sauce devant le client ou juste au moment de* l'envoi avec le complément en saucière.

PÂTE À MERINGUE ORDINAIRE

	MERINGUES	MERINGUE À LA CHANTILLY	MERINGUE BELLE-HÉLÈNE	MERINGUE AUX PIGNONS
Éléments de la pâte à meringue				
Œufs (blancs)	8 ou 280 g	8 ou 280 g	8 ou 280 g	8 ou 280 g
Sucre semoule	600 g	500 g	500 g	250 g
Sucre glace				250 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Pignons				150 g
Éléments de la crème Chantilly				
Crème U.H.T. ou Fleurette		75 cl		
Sucre glace		150 g		
Extrait de vanille		Pm		
Éléments de la crème anglaise				
Lait			1 litre	
Œufs (jaunes)			10	
Sucre semoule			300 g	
Vanille gousse			1	
Éléments de la sauce au chocolat				
Lait			350 g	
Chocolat couverture			350 g	
Crème U.H.T. ou fleurette			60 g	
Beurre			50 g	
Extrait de vanille			Pm	
Nombre de pièces	24	16	12	24

Bon d'économat

Petits fours à base de meringue ordinaire

MERINGUETTES AU CAFÉ

- Monter les blancs en neige, les serrer avec 250 g de sucre semoule, parfumer.
- Incorporer délicatement avec une écumoire 250 g de sucre glace.
- Dresser sur plaques beurrées et farinées ou sur papier siliconé à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5.
- Cuire les meringuettes à four doux (140 °C) pendant 2 heures environ.

MERINGUETTES AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les meringuettes au café.
- Tamiser ensemble sucre glace et cacao en poudre et incorporer délicatement le mélange puis procéder comme ci-dessus.

MERINGUETTES AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

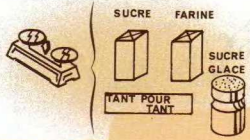
- Même technique que pour les meringuettes au café.
- Incorporer délicatement à l'aide d'une écumoire, le mélange : sucre glace, cacao et poudre d'amandes.

PÂTE À MERINGUE ORDINAIRE

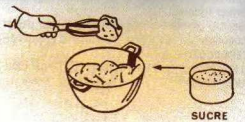
	MERINGUETTES AU CAFÉ	MERINGUETTES AU CHOCOLAT	MERINGUETTES AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES
Éléments de la pâte à meringue ordinaire			
Œufs (blancs)	8 ou 280 g	8 ou 280 g	8 ou 280 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Sucre glace	250 g	250 g	250 g
Extrait de café	4 cl		
Cacao en poudre		75 g	75 g
Amandes en poudre			125 g
Poids environ	700 g	700 g	700 g

Pâte à meringues : pâte à dacquois

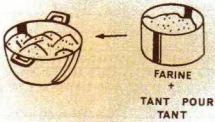
- Faire les pesées.



- Monter les blancs en neige très ferme, les serrer avec 250 g de sucre.

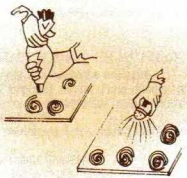


- Incorporer délicatement le mélange tant pour tant et la farine tamisée.



- Parfumer avec de l'extrait de vanille.

- Dresser sur plaque 600 x 400 mm avec papier siliconé ou en cercles beurrés sur papier siliconé à l'aide d'une poche munie d'une douille N° 10 ou avec une spatule en fer.
- Saupoudrer de sucre glace,
- Cuire à four doux 170 °C pendant 1 h 30 environ.



Entremets à base de pâte à dacquois

DACQUOIS AU CAFÉ

- Confectionner la pâte à dacquois : **fiche technique de base.**
- Réaliser une mousse à base de beurre en pommade, parfumer au café puis incorporer délicatement à l'aide d'une spatule la meringue italienne collée presque froide.

Montage en cercle

- Poser le cercle sur un carton, appliquer contre le cercle de la mousse.
- Déposer à l'intérieur un fond de dacquois d'un diamètre légèrement inférieur à celui du cercle.
- Mettre une couche de mousse.
- Poser le deuxième fond, la partie lisse dessus.
- Lisser l'entremets avec de la mousse à l'aide d'une spatule en fer.

Décor

- À l'aide d'un carton dont on aura découpé des bandelettes, réaliser des losanges en saupoudrant de sucre glace.
- Ou saupoudrer de sucre glace et avec la partie non tranchante d'un couteau scie, faire des losanges.
- En plus, on peut préparer une abaisse rectangulaire de pâte d'amandes.
- Inscriptions et bordure au cornet avec une pâte faite avec du cacao tamisé et du sirop à 1,2624 D.

Remarques
Les dacquois peuvent se monter sans cercle.

- Poser un fond de dacquois sur le marbre.
- Garnir d'une couche de mousse au café jusqu'à 3 cm du bord avec une spatule en fer.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5, faire de petites rosaces sur le pourtour.
- Poser le deuxième fond, la partie lisse dessus, passer au froid.
- Lisser le dessus avec de la mousse à l'aide d'une spatule en fer.
- Passer au froid à nouveau ou garnir jusqu'au bord, poser le deuxième fond, lisser le dessus et les bords.
- Masquer le bord avec des amandes hachées grillées et passer au froid.
- Dans ce cas prévoir 300 g d'amandes hachées.
- Décorer comme précédemment.

DACQUOIS AUX NOIX

- Même technique que pour les dacquois au café, remplacer la mousse au café par une crème mousseline parfumée à la liqueur de noix plus cerneaux de noix hachés.

DACQUOIS AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le dacquois au café. Remplacer la mousse au café par une mousse à base de beurre au chocolat.

Décor

- Une fois passé au frais, saupoudrer toute la surface de sucre glace.
- Poser délicatement un carton dont on aura découpé des bandelettes et saupoudrer de cacao en poudre.
- On peut faire un décor au cornet comme pour le dacquois au café.

DACQUOIS À LA GANACHE

- Même technique que pour le dacquois au chocolat, remplacer la mousse au chocolat par une ganache.

DACQUOIS À LA CRÈME DE MARRONS

- Même technique que pour le dacquois au café, remplacer la mousse au café par une crème de marrons.

Crème de marrons

- Détendre la crème de marrons avec 20 cl de rhum puis incorporer délicatement le beurre en pommade puis la meringue italienne collée presque froide.

DACQUOIS LYONNAIS

- Même technique que pour les dacquois au café. Remplacer la mousse au café par une ganache au chocolat au lait, parfumée au café.

Finition

Glacer de couverture noire.

Décor

Feuilles et fleurs au chocolat.

- Inscription et bordure en glace royale.

PÂTE À DACQUOIS

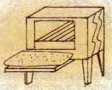
	DACQUOIS AU CAFÉ	DACQUOIS AUX NOIX	DACQUOIS À LA MOUSSE AU CHOCOLAT	DACQUOIS À LA GANACHE	DACQUOIS À LA CRÈME DE MARRONS	DACQUOIS LYONNAIS
Éléments de la pâte à dacquois						
Œufs (blancs)	16 : 560 g	16 : 560 g	16 : 560 g	16 : 560 g	16 : 560 g	16 : 560 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Tant pour tant blanc	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g
Farine	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Cacao en poudre			125 g			
Extrait de vanille	Pm	Pm		Pm	Pm	Pm
Sucre glace	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Éléments des mousses						
Beurre	500 g		250 g			
Extrait de café	5 cl					
Œufs (blancs)	10 : 350 g		10 : 350 g			
Sucre semoule	600 g		600 g			
Eau	200 g		200 g			
Extrait de vanille	Pm		Pm			
Gélatine (feuilles)	6		6			
Chocolat, couverture noire			500 g			
Éléments de la crème mousseline						
Lait		1 litre				
Œufs (jaunes)		8				
Sucre semoule		500 g				
Poudre à crème		100 g				
Extrait de vanille		Pm				
Beurre		500 g				
Liqueur de noix		5 cl				
Cerneaux de noix		300 g				
Éléments de la ganache						
Crème U.H.T.				1 litre		1 litre
Chocolat couverture noire				1,600 kg		
Chocolat couverture au lait						1,600 kg
Extrait de vanille				Pm		Pm
Extrait de café						4 cl
Beurre				600 g		600 g
Éléments de la crème de marrons						
Crème de marron					1 bte 4/4	
Rhum					20 cl	
Beurre					400 g	
Œufs (blancs)					8 : 280 g	
Sucre semoule					400 g	
Eau					130 g	
Extrait de vanille					Pm	
Gélatine (feuilles)					5	
Éléments de finition						
Sucre glace	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	
Pâte d'amandes	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	
Cacao en poudre	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	
Chocolat couverture noire						800 g
Glace royale						
Œufs (blancs)						1
Sucre glace						60 g
Jus de citron						Pm
Moules						
Cercles	ø 220 mm : 6					
Nombre de portions	24					

Bon d'économat

Pâte à meringues : pâte à russe

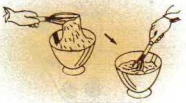
- Faire les pesées.

- Faire griller au four sur la plaque la poudre de noisettes et la poudre d'amandes.
- Laisser refroidir.

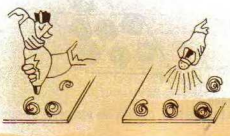


- Dans une bassine demi-sphérique, mélanger la poudre de noisettes, la poudre d'amandes, les deux blancs d'œufs crus, le sucre glace et le lait.
- Bien travailler avec une spatule.

- Monter les blancs en neige ferme, les serrer avec 300 g de sucre.
- Incorporer délicatement les blancs à l'appareil.



- Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 10 des cercles de la grandeur désirée sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé ou en plaque 600 x 400 de 10 mm d'épaisseur.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Cuire au four à 170 °C pendant 1 h 30 environ.



Entremets à base de pâte à russe

RUSSE AU CAFÉ

- Confectionner la pâte à russe : **fiche technique de base.**
- Réaliser une mousse à base de beurre en pommade, parfumer au café puis incorporer délicatement à l'aide d'une spatule la meringue italienne collée presque froide.

Montage

Affranchir le pourtour des fonds de russes. Poser un fond *de russe sur le marbre, garnir d'une couche de mousse environ jusqu'à 3 cm du bord avec une spatule.*

- À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5 faire des petites rosaces sur le pourtour.
- Poser le deuxième fond, la partie lisse dessus, passer au froid.
- Lisser le dessus avec de la mousse au café, mettre au frais à nouveau.

Décor

Procéder comme pour les dacquois au chocolat.

RUSSE AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les russes au café, remplacer la mousse au café par une ganache beurrée.

RUSSE AU PRALINÉ

- Même technique que pour les russes au café, remplacer la mousse au café par une mousse au praliné.

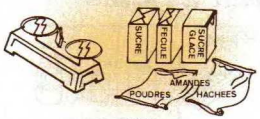
Russe

Bon d'économat

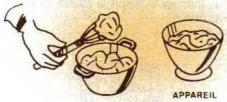
PÂTE À RUSSE

	RUSSE AU CAFÉ	RUSSE AU CHOCOLAT	RUSSE AU PRALINÉ
Éléments de la pâte à russe			
Œufs (blancs)	16 : 560 g	16 : 560 g	16 : 560 g
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g
Amandes en poudre	200 g	200 g	200 g
Noisettes en poudre	200 g	200 g	200 g
Sucre glace	200 g	200 g	200 g
Œufs (blancs)	2 : 70 g	2 : 70 g	2 : 70 g
Lait U.H.T.	50 g	50 g	50 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Sucre glace	50 g	50 g	50 g
Éléments des mousses			
Beurre	500 g		500 g
Extrait de café	5 cl		
Praliné en pâte			500 g
Meringue italienne			
Œufs (blancs)	10 : 350 g		8 : 280 g
Sucre semoule	600 g		500 g
Eau	200 g		170 g
Extrait de vanille	Pm		Pm
Gélatine (feuilles)	6		6
Éléments de la ganache			
Crème U.H.T.		1 litre	
Chocolat couverture noire		2 kg	
Beurre		500 g	
Extrait de vanille		Pm	
Éléments de finition			
Pâte d'amande	80 g	80 g	80 g
Colorant rouge	Pm	Pm	Pm
Colorant vert	Pm	Pm	Pm
Sucre glace	100 g	100 g	100 g
Cacao en poudre	50 g	50 g	50 g
Moules Cercles	ø 200 mm : 6		
Nombre de portions	18		

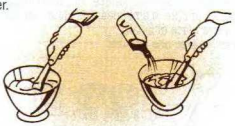
- Faire les pesées.
- Mélanger les amandes, la fécule et 350 g de sucre.
- En réserver 150 g.



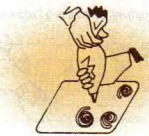
- Monter les blancs en neige très ferme.
- Serrer les blancs avec les 150 g de sucre.



- Incorporer délicatement avec une spatule le mélange aux blancs d'œufs.
- Parfumer.
- Corner.



- Garnir une poche munie d'une douille N° 8.
- Dresser, en spirale, sur les plaques beurrées et farinées ou sur papier siliconé, des abaisses de la grandeur désirée.



- Saupoudrer légèrement de sucre glace.
- Cuisson, four doux 160 °C pendant 40 minutes environ.
- Dès la sortie du four, décoller, réserver sur grille dans un endroit sec.

Remarque
S'il y a trop de sole, doubler les plaques à mi-cuisson.

Pâte à meringues ; pâte à succès

- Bien beurrer les plaques.
- Laisser figer le beurre, fariner.

GARNISSAGE

- Égaliser et arrondir les fonds de succès avec un petit couteau d'office.
- Mettre une abaisse sur le marbre, garnir de crème au beurre au praliné.
- Poser une deuxième abaisse, la partie plate dessus.
- Lisser le dessus de crème au beurre, masquer les bords.
- Mettre du praliné en grains sur les bords ou des amandes hachées ou effilées, grillées.
- Laisser durcir la crème au beurre au frais, puis saupoudrer de sucre glace.
- Décorer en faisant des losanges avec un grand couteau, ou faire une abaisse de pâte d'amandes et inscrire « Succès ».

Remarque
Les fonds de succès permettent de réaliser de nombreuses préparations, garnis de crème au beurre ou de crème mousseline, décorés selon le goût.

PROGRÈS

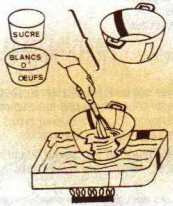
- Même technique que pour les succès.
- Fourrés de crème au beurre praliné, café, chocolat.
- Glacés au fondant, inscrire « Progrès » au cornet avec du chocolat, de la crème au beurre.
- Crème au beurre : **fiche technique de base**.

PÂTE À SUCCÈS		
	SUCCÈS	**PROGRÈS**
Éléments de la pâte à succès		
Amandes en poudre	500 g	250 g
Noisettes en poudre		250 g
Maïzena ou fécule	80 g	80 g
Sucre semoule	500 g	500 g
Œufs (blancs)	16 (1/2 litre)	16 (1/2 litre)
Extrait de vanille	Pm	Pm
Sucre glace	40 g	40 g
Éléments de la crème au beurre		
Beurre	1,2 kg	1,2 kg
Sucre semoule	1 kg	1 kg
Eau	350 g	350 g
Œufs	12	12
Extrait de vanille	Pm	Pm
Éléments pour parfumer		
Praliné ou	100 g	100 g
Extrait de café		2 cl
Cacao		50 g
Éléments de finition		
Praliné en grains	400 g	400 g
Ou amandes effilées ou hachées	400 g	400 g
Sucre glace	400 g	
Pâte d'amandes	100 g	100 g
Fondant		800 g
Nombre de fonds	ø 200 mm : 8 ø 60 mm : 100	
Nombre de pièces	ø 200 mm : 4 ø 60 mm : 50	

Pâte à meringues : meringue suisse ou cuite ou sur le feu

- Faire les pesées.

- Réunir dans un bassin à blancs très propre les blancs et le sucre.
- Monter au fouet sur feu doux ou au bain-marie, dès que la température du mélange atteint 60 °C environ, retirer du feu.



- Battre énergiquement jusqu'à ce que la meringue tienne bien au fouet.

- Ajouter quelques gouttes de citron pour la rendre plus blanche et plus ferme.
- Parfumer.

- Dresser sur plaques bien graissées et farinées ou sur papier siliconé beurré, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée ou à la cuillère de forme et de grosseurs différentes.
- Cuisson à four doux 120 ° à 140 ° pendant 2 à 3 h sans buée.

Gâteaux à la pièce à base de pâte à meringue suisse

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

- Confectionner la meringue suisse, dresser sur plaque beurrée et farinée des fonds de 60 mm de ø à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8 (marquer le ø avec un emporte-pièce uni).
- Cuisson : four doux à 130 °C sans buée pendant 3 heures environ.
- Réaliser une mousse à base de ganache beurrée plus meringue italienne collée.
- Placer des fonds sur le marbre très propre et les garnir à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée C5.
- Poser un deuxième fond, la partie lisse dessus et recouvrir de mousse à la poche.
- Mettre au frais.
- Dresser en caissettes.

GÂTEAUX À LA CRÈME MOUSSELINE AU CAFÉ

- Même technique que pour les gâteaux au chocolat, remplacer la mousse au chocolat par une mousseline au café.

GÂTEAUX AU PRALINÉ

- Même technique que pour les gâteaux au chocolat, remplacer la mousse au chocolat par une mousse au praliné.

PÂTE À MERINGUE SUISSE

Éléments de la pâte à meringue suisse	GÂTEAUX AU CHOCOLAT	GÂTEAUX À LA CRÈME MOUSSELINE AU CAFÉ	GÂTEAUX AU PRALINÉ
Œufs (blancs)	16	16	16
Sucre semoule	1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Jus de citron	Pm	Pm	Pm
Éléments des mousses			
Crème U.H.T.	50 cl		
Chocolat couverture noire	1 kg		
Beurre	250 g		750 g
Praliné en pâte			750 g
Meringue italienne			
Œufs (blancs)	12		12
Sucre semoule	750 g		750 g
Eau	250 g		250 g
Gélatine (feuilles)	8		8
Extrait de vanille	Pm		Pm
Éléments de la crème mousseline			
Lait		1,5 litre	
Œufs (jaunes)		12	
Sucre semoule		600 g	
Poudre à crème		150 g	
Extrait de café		Pm	
Beurre		750 g	
Nombre de fonds		100	
Nombre de pièces		ø 60 mm 50	

Petits fours à base de meringue suisse ou de meringue cuite

ROCHERS AUX AMANDES

- Confectionner une meringue suisse, parfumer puis lui incorporer à l'aide d'une petite écumoire ou d'une spatule 140 g d'amandes hachées ou effilées légèrement grillées.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8 ou d'une cuillère, dresser de petites meringues de la grosseur d'une noix, sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé.

ROCHERS AUX NOISETTES

- Même technique que pour les rochers aux amandes, remplacer les amandes par des noisettes hachées légèrement grillées.

ROCHERS AUX NOIX

- Même technique que pour les rochers aux amandes, remplacer les amandes par des cemaux de noix hachés.

ROCHERS À LA NOIX DE COCO

- Même technique que pour les rochers aux amandes, remplacer les amandes par de la noix de coco râpée.

ROCHERS AUX ÉCORCES D'ORANGES

- Même technique que pour les rochers aux amandes, remplacer les amandes par des écorces d'oranges confites coupées en petits dés.

ROCHERS AUX AMANDES ET AUX ÉCORCES D'ORANGES

- Même technique que pour les rochers aux amandes, ajouter 100 g d'écorces d'oranges confites coupées en petits dés.

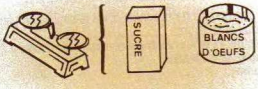
Bon décoral

PÂTE À MERINGUE SUISSE OU MERINGUE CUITE

ments de la pâte neringue suisse	ROCHERS AUX AMANDES	ROCHERS AUX NOISETTES	ROCHERS AUX NOIX	ROCHERS À LA NOIX DE COCO	ROCHERS AUX ÉCORCES D'ORANGES	ROCHERS AUX AMANDES ET AUX ÉCORCES
fs (blancs)	8 ou 280 g	8 ou 280 g	8 ou 280 g	8 ou 280 g	8 ou 280 g	8 ou 280 g
cre semoule	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g
rait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
nandes hachées	150 g					100 g
isettes hachées		150 g				
rneaux de noix hachés			150 g			
ix de coco râpée				150 g		
orces d'oranges confites					150 g	100 g
ids environ	850 g	850 g	850 g	850 g	850 g	900 g

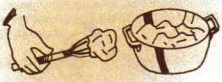
Pâte à meringues : meringue italienne

Faire les pesées.



Cuire le sucre au gros boulé.

Monter les blancs en neige très ferme.



- Verser délicatement le sucre cuit en filet sur les blancs en neige en fouettant énergiquement.
- Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange sucre cuit et blancs d'œufs soit terminé.

Remarque
Cette meringue est surtout utilisée pour les crèmes - soufflés glacés - biscuits glacés.
Pour masquer et décorer les entremets. Passer au four 220 ° à 230 °C pendant 3 à 5 minutes environ pour obtenir une coloration.

REMARQUES GÉNÉRALES

- ***Quel que soit le type de meringue, utiliser un bassin à blancs et un fouet très propre.***
- ***Utiliser des blancs d'œufs frais et dépourvus de jaunes.***
- ***Prendre un bassin toujours en rapport avec la quantité à réaliser.***
- ***Cuire à feu doux en doublant les plaques.***
- ***Réserver les meringues dans un endroit sec (boîtes hermétiques) ou à l'étuve.***
- ***La technique est la même si vous faites la meringue au batteur.***

Les pâtes poussées

GÉNÉRALITÉS

Ce sont des pâtes dont la porosité et le développement sont dus à des levures chimiques. La réaction chimique se produit à la chaleur et surtout à l'humidité, les sels composant les levures se dissolvent, entrent en contact et dégagent du gaz carbonique, qui soulève la pâte et la fait gonfler. Le phénomène qui provoque la poussée de ces pâtes est un phénomène chimique.. Les recettes sont nombreuses et les proportions variables.

CLASSIFICATION

- **PÂTES POUSSÉES CRÉMÉES**
  - CAKES
  - MARBRÉ
  - QUATRE-QUARTS
  - GÂTEAU GRAND-MÈRE
- **PÂTES POUSSÉES « BATTUES »**
  - MADELEINES
  - PAIN DE GÊNES
  - PAIN D'ÉPICE
  - FABRICATION ARTISANALE

Pâtes poussées crémées : cakes

- Faire les pesées.
- Tamiser la farine et la levure ensemble.

- Laver les raisins à l'eau tiède. Bien les égoutter.
- Mettre les fruits confits détaillés en petits cubes et les raisins, à macérer avec le rhum.

- Mettre le beurre en pommade dans une bassine 1/2 sphérique.
- Incorporer le sucre en mélangeant bien.

- Ajouter les œufs tiédis, un par un.

- Bien égoutter les fruits confits et les raisins, les rouler dans la farine et la levure.
- Incorporer la farine, les fruits confits et les raisins à l'appareil, avec une spatule.
- Parfumer.

Grosses pièces

- Chemiser les moules avec du papier sulfurisé.

Petites pièces

- Utiliser des caissettes.
- Garnir les moules aux 2/3 de la hauteur.

CUISSON

- Grosses pièces à 170 °C pendant 1 h 15 environ. Doubler les plaques.
- Petites pièces à 190 °C pendant 35 à 40 minutes environ.

Finition

- Abricoter - Décorer.

PÂTES POUSSÉES CRÉMÉES

CAKES

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4	RECETTE N° 5
Éléments de la pâte à cakes					
Beurre	200 g	250 g	250 g	200 g	200 g
Sucre glace ou sucre semoule	400 g	350 g	250 g	200 g	200 g
Œufs de 60 g	7	6	4	4	4
Farine	600 g	450 g	300 g	300 g	250 g
Levure	15 g	100 g	8 g	8 g	8 g
Raisins secs	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Rhum	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl
Fruits confits	200 g	100 g	250 g	200 g	200 g
Bigarreaux confits		100 g			
Zeste de citron				1	
Zeste d'orange				1	
Éléments de la décoration					
Bigarreaux confits	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
Melon	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
Nappage blond	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Moules					
Moules à cake	300 mm x 75 mm				
Nombre de pièces	2 = 32 petits ou 32 portions	1 + 16 petits ou 32 petits	1 + 8 petits ou 25 petits	25 petits	

Remarques
- Recette n° 2 : couper les bigarreaux au milieu et les mettre à macérer avec les fruits confits et les raisins
- Pour les grosses pièces : vous pouvez remplacer une partie des fruits confits en cube par des bâtonnets de melon confit.

Pâtes poussées crémées : quatre-quarts

QUATRE-QUARTS AUX AMANDES

Même technique que pour la pâte à cakes.
Mettre le beurre en pommade.
Incorporer le sucre en mélangeant bien.
Ajouter progressivement les œufs tiédis.
Mélanger la poudre d'amandes à la farine tamisée, fécule et la levure.
Incorporer le mélange (farine, fécule, levure, poudre d'amandes) à l'appareil.
Le parfumer.
Garnir les moules (beurrés et chemisés de papier sulfurisé) aux 2/3 de la hauteur.
Parsemer sur le dessus des amandes effilées.
Cuisson comme pour les cakes.
Au terme de la cuisson : abricoter, décorer.

Remarque
Petites pièces : même technique que pour les cakes.

QUATRE-QUARTS AUX ANANAS

Même technique que pour les quatre-quarts aux amandes.
Mélanger les ananas égouttés et coupés en cubes à la farine, fécule et levure.

QUATRE-QUARTS AUX ÉCORCES D'ORANGES

Même technique que pour le quatre-quarts aux ananas.
Remplacer l'ananas par des écorces d'oranges confites.

QUATRE-QUARTS AUX NOISETTES

- Même technique que pour le quatre-quarts aux amandes.
- Remplacer les amandes en poudre par des noisettes en poudre.

QUATRE-QUARTS À LA NOIX DE COCO

- Même technique que pour le quatre-quarts aux amandes. Remplacer les amandes en poudre par de la noix de coco.

QUATRE-QUARTS AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour le quatre-quarts aux ananas.
- Après avoir incorporé le mélange farine, fécule, levure, ajouter les pruneaux dénoyautés en mélangeant bien.

LE MARBRÉ

- Même technique que pour les cakes.
- Lorsque la pâte est terminée, en prélever 1/3 et lui incorporer le cacao en poudre délayé avec le lait.
- Dans les 2/3 restants, ajouter le zeste de citron râpé et quelques gouttes d'extrait de vanille.
- Garnir les moules beurrés et chemisés en alternant les couches de pâtes. Cuisson comme pour les cakes.

LE MARBRÉ AUX NOIX

- Même technique que pour le marbré.
- Mélanger les noix hachées à la farine.

Décor

L'abricoter et le décorer avec les cerneaux.

Remarque

Contrôle de cuisson, même technique que pour les cakes.

PÂTES POUSSÉES CRÉMÉES

QUATRE-QUARTS

Éléments de la pâte à quatre-quarts	QUATRE-QUARTS À LA NOIX DE COCO	QUATRE-QUARTS AUX PRUNEAUX	LE MARBRÉ	LE MARBRÉ AUX NOIX
Beurre	500 g	500 g	400 g	400 g
Sucre semoule ou sucre glace	500 g	500 g	500 g	500 g
Œufs de 60 g	10	10	10	10
Farine	400	400 g	500 g	500 g
Maïzena ou fécule	100 g	100 g		
Levure chimique	10 g	10 g	10 g	10 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture				
Noix				
Noix de coco	250 g			
Pruneaux d'Agen secs		400 g		
Zeste de citron			1	
Cacao en poudre			50 g	50 g
Lait			150 g	150 g
Cerneaux de noix hachées				250 g
Éléments pour parfumer				
Armagnac		3 cl		
Liqueur de noix				3 cl
Éléments de finition et de décoration				
Bigarreaux confits	40 g	40 g	40 g	
Melon confit	40 g	40 g	40 g	
Cerneaux de noix				50 g
Nappage	150 g	150 g	150 g	150 g
Nombre de portions		32		

Éléments de la pâte à quatre-quarts	QUATRE-QUARTS AUX AMANDES	QUATRE-QUARTS AUX ANANAS	QUATRE-QUARTS AUX ÉCORCES D'ORANGES	QUATRE-QUARTS AUX NOISETTES
Beurre	500 g	500 g	500 g	500 g
Sucre semoule ou sucre glace	500 g	500 g	500 g	500 g
Œufs de 60 g	10	10	10	10
Farine	400 g	400 g	400 g	400 g
Maïzena ou fécule	100 g	100 g	100 g	100 g
Levure chimique	10 g	10 g	10 g	10 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture				
Amandes en poudre	250 g			
Amandes effilées	50 g			
Ananas au sirop		300 g		
Écorces d'oranges confites			250 g	
Zeste d'orange			1	
Noisettes en poudre				250 g
Éléments pour parfumer				
Kirsch		3 cl		
Liqueur d'oranges			3 cl	
Éléments de finition et de décoration				
Bigarreaux confits	40 g	40 g	40 g	40 g
Melon confit	40 g	40 g	40 g	40 g
Nappage	150 g	150 g	150 g	150 g
Nombre de portions		32		

Pâtes poussées crémées : madeleines

Même technique que pour les cakes.
Faire les pesées.
Tamiser la farine et la levure ensemble.
Mettre le beurre en pommade dans une bassine 1/2 sphérique.
Incorporer le sucre en mélangeant bien.
Ajouter les œufs tiédis un par un.
Incorporer la farine à l'appareil avec une spatule. Parfumer.
Dresser dès que la pâte est terminée avec une poche munie d'une douille unie N° 10 dans les moules beurrés et farinés au 2/3 de la hauteur.
Cuire les madeleines au four à 210 °C pendant 15 minutes environ.
Démouler aussitôt après cuisson.

PÂTES POUSSÉES CRÉMÉES — MADELEINES	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2
Éléments de base		
Beurre	200 g	300 g
Sucre glace ou sucre semoule	400 g	300 g
Œufs 55 à 60 g	7	9
Farine	600 g	300 g
Levure	15 g	8 g
Élément pour parfumer		
Extrait de vanille	Pm	Pm
Nombre de pièces	48	48

Pâtes poussées « battues » : pain d'épices

- Faire les pesées.

- Bien faire fondre le miel dans une casserole en le portant à ébullition.
- Laisser refroidir un peu.

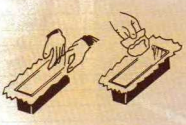
- Tamiser la farine et la levure chimique ensemble.
- La disposer en fontaine dans une bassine.

- Verser le miel dans la fontaine.
- Ajouter le sucre, le 1/3 du lait, les œufs et faire fondre le sucre.

- Incorporer progressivement la farine avec une spatule afin d'obtenir une pâte sans grumeaux.
- Ajouter progressivement le lait en corsant la pâte.

- Incorporer les aromates (cannelle, muscade râpée, poudre d'anis, zeste de citron, vanille, écorces d'oranges confites et écorces de citron confites).
- Bien mélanger en lissant la pâte.

- Garnir les moules à cakes « beurrés et chemisés avec du papier sulfurisé » aux 3/4 de la hauteur.
- Mettre au four aussitôt, en doublant les plaques.
- Cuisson : four doux 140 ° à 150 ° pendant 60 minutes environ.



Remarque
Contrôler la cuisson comme pour les cakes.

Pâtes poussées « battues » : madeleines

- Faire les pesées.
- Tamiser la farine et la levure ensemble.
- Casser les œufs dans une bassine 1/2 sphérique.
- Verser le sucre en pluie sur les œufs.
- Parfumer.
- Bien travailler l'appareil avec un fouet à blancs.
- Incorporer délicatement avec une spatule ; la farine et la levure.
- Ajouter progressivement le beurre fondu à peine tiède, mélanger avec une spatule.
- Dresser dès que la pâte est terminée, avec une poche munie d'une douille unie n° 10 dans les moules beurrés et farinés aux 2/3 de la hauteur.
- Cuisson : four 210 °C pendant 15 minutes environ.
- Démouler aussitôt après cuisson.

PÂTES POUSSÉES « BATTUES »	
Éléments de la pâte à pain d'épices	**PAIN D'ÉPICES**
Miel	500 g
Farine de seigle	900 g
Farine de froment type 55	300 g
Levure chimique	40 g
Sucre semoule	100 g
Œufs de 60 g	5
Lait	250 g
Cannelle en poudre	10 g
Muscade râpée	1 g
Poudre d'anis	1 g
Zeste de citron	1
Extrait de vanille	Pm
Écorces d'oranges confites	30 g (facultatif)
Écorces de citrons confites	30 g (facultatif)
Moules	
Moules à cakes	**180 mm x 80 mm x 70 mm**
Nombre de pièces	**4**

PÂTES POUSSÉES « BATTUES »				
	MADELEINES			
	RECETTE N° 1	**RECETTE N° 2**	**RECETTE N° 3**	**RECETTE N° 4**
Éléments de la pâte poussée				
Œufs 55 à 60 g	9	6	9	4
Sucre semoule	500 g	300 g	400 g	250 g
Farine	500 g	400 g	400 g	320 g
Levure	15 g	10 g	10 g	8 g
Beurre	350 g	200 g	400 g	120 g
Lait				100 g
Éléments pour parfumer				
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Extrait de citron	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de pièces	**68**	**36**	**68**	**27**

REMARQUES
Recette n° 4
Bien travailler avec un fouet à blancs, puis ajouter la moitié du lait.
Incorporer la farine, ajouter le restant du lait et le beurre fondu à peine tiède.

PÂTES POUSSÉES				
Éléments de la pâte à madeleines	**MADELEINES AUX AMANDES**	**MADELEINES À L'ORANGE**	**MADELEINES AU CITRON**	**MADELEINES À LA NOIX DE COCO**
Œufs de 60 g	6	6	6	6
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g	400 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Farine	600 g	600 g	600 g	500 g
Levure chimique	20 g	20 g	20 g	20 g
Amandes	250 g			
Beurre	300 g	300 g	300 g	300 g
Miel	50 g	50 g	50 g	50 g
Lait	250 g	250 g	250 g	250 g
Zeste d'orange		1		
Écorces d'oranges confites		100 g		
Zeste de citron			1	
Écorces de citrons confits			100 g	
Noix de coco râpé				250 g
Nombre de pièces		**60**		

Bon d'économat

Pâtisserie à base de pâte poussée « battue » : madeleines

MADELEINES AUX AMANDES

- Même technique que pour les madeleines.
- Mélanger les amandes en poudre à la farine et la levure. Faire fondre le miel avec le beurre.

MADELEINES À L'ORANGE

- Même technique que pour les madeleines aux amandes.
- Couper les écorces d'oranges confites en petits cubes et les rouler dans la farine.
- Parfumer : ajouter les zestes d'oranges et la vanille.

MADELEINES AU CITRON

- Même technique que pour les madeleines à l'orange.
- Remplacer l'orange par le citron.

MADELEINES À LA NOIX DE COCO

- Même technique que pour les madeleines aux amandes.
- Incorporer la noix de coco après avoir mis le beurre et le miel.

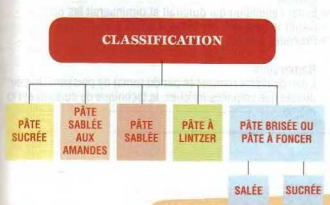
Les pâtes sèches

CARACTÉRISTIQUES

- Les pâtes ont leurs points communs dans la texture et leur friabilité.
- Suivant leurs compositions, elles sont plus ou moins friables. On doit travailler *ces pâtes le moins possible.*
- Les pâtes sont confectionnées à l'avance, enveloppées dans un linge et réservées au frais pour faciliter le travail et obtenir un meilleur résultat.

Technique de réalisation

A - Par sablage
B - Par crémage



Pâtes sèches : pâte brisée

- Faire les pesées.

- Tamiser la farine sur le marbre.

- Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter à la farine.

- Sabler le tout rapidement.

- Remettre en fontaine.

- Mettre au milieu le jaune, le sucre, le sel fin que l'on fait dissoudre avec l'eau.
- Mélanger le tout du bout des doigts.

Remarque
Si la pâte doit être utilisée pour une entrée chaude, supprimer le sucre.

- Fraiser deux fois afin d'obtenir une pâte homogène.

- Laisser reposer la pâte au frais.
- Cuisson à four moyen 200 °C.

Bon d'économat

	PÂTES SÈCHES		
	PÂTE BRISÉE		
Éléments de la pâte brisée	PÂTE BRISÉE SALÉE	PÂTE BRISÉE SUCRÉE	
		Recette n° 1	Recette n° 2
Farine	500 g	500 g	500 g
Beurre	250 g	250 g	250 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g
Sucre semoule		50 g	100 g
Œufs (jaunes)	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl
Nombre de portions		16	

Quiche lorraine

Hors-d'œuvre chauds à base de pâte brisée

QUICHE LORRAINE

- Réaliser la pâte brisée : **fiche technique de base.**
- Beurrer les cercles,
- Couper la pâte en quatre parties, les mettre en boule sans travailler la pâte.
- Étaler la pâte en abaisse ronde de 3 mm d'épaisseur et 2 à 3 cm plus grande que le cercle.
- Foncer le cercle en redescendant bien la pâte à l'intérieur du cercle, couper l'excédent de pâte au rouleau.
- Videler - Pincer - Mettre sur plaque.

GARNITURE

- Retirer la couenne et les cartilages de la poitrine de porc fumée, la détailler en petits morceaux.
- Faire sauter les lardons avec un peu d'huile sans les dessécher, les égoutter, les réserver dans une calotte.
- Râper le gruyère ou le détailler en fine brunoise.

APPAREIL

- Casser les œufs dans une calotte, ajouter la crème fraîche, le lait, le sel fin, poivre de Cayenne, muscade râpée. Fouetter pour mélanger.
- Passer l'appareil au chinois étamine.

GARNISSAGE

- Garnir l'intérieur des moules avec les lardons et le gruyère.
- Verser dessus l'appareil jusqu'à un demi-centimètre du bord (cette opération se réalise sur la porte du four).
- Cuire au four 200 ° à 210 °C pendant 30 minutes environ. 10 minutes avant la fin de cuisson, retirer le cercle.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier gaufré. - Servir chaud.

QUICHE AU JAMBON DU PAYS

QUICHE AU JAMBON BLANC

QUICHE AU MAGRET FUMÉ

- Même technique que pour la quiche lorraine.

QUICHE AUX COQUILLES ST-JACQUES

- Mettre les noix et coraux surgelés à dégorger à l'eau froide, les égoutter. Les escaloper.
- Mettre les noix et coraux dans une sauteuse avec le vin blanc, les échalotes ciselées, et le bouquet garni ; ajouter un peu d'eau jusqu'à hauteur.
- Laisser pocher à simple frémissement pendant 2 minutes environ.
- Éviter l'ébullition qui durcirait et diminuerait les noix.
- Garnir le fond des cercles, ajouter le gruyère râpé.
- Procéder comme pour la quiche lorraine.

Remarques

L'eau peut être remplacée par du fumet de poisson. On peut utiliser des coquilles fraîches, la technique de cuisson est la même.

QUICHE AUX CREVETTES

- Étuver les crevettes en les mettant dans une sauteuse avec un peu de beurre.
- Même technique que pour la quiche lorraine.

QUICHE AUX MOULES

- Enlever le byssus et gratter les moules, les laver à plusieurs eaux en les frottant bien les unes contre les autres, les égoutter aussitôt.
- Réunir dans une russe les moules, le beurre, le vin blanc, les échalotes ciselées, le persil haché.
- Couvrir et cuire à feu vif en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les coquilles soient bien ouvertes (pendant 8 minutes environ).
- Égoutter les moules avec une écumoire et les mettre dans une plaque à débarrasser, enlever les coquilles.
- Décanter la cuisson afin d'éliminer le sable.
- Répartir les moules au fond des cercles, le gruyère.
- Procéder comme pour la quiche lorraine.

Remarque
Le lait peut être remplacé en partie par la cuisson des moules décantée.

QUICHE DU PÊCHEUR

- Cuisson des moules : même technique que pour la quiche aux moules.
- Étuver les crevettes en les mettant dans une sauteuse avec un peu de beurre.
- Tailler en julienne le saumon fumé.
- Répartir les moules, les crevettes décortiquées, le saumon fumé et le gruyère au fond des cercles.
- Garnir les cercles d'appareil et cuire comme la quiche lorraine.

Remarque
Le lait peut être remplacé en partie par la cuisson des moules décantée.

QUICHE AU THON

- Même technique que pour la quiche lorraine.

Tomate concassée

- Monder les tomates.
- Couper les tomates en deux dans le sens équateur, épépiner en les pressant.
- Dans une sauteuse, faire suer au beurre l'oignon ciselé.

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SALÉE				
	QUICHE LORRAINE	QUICHE AU JAMBON DU PAYS	QUICHE AU JAMBON BLANC	QUICHE AU MAGRET FUMÉ	QUICHE AUX COQUILLES ST-JACQUES
Éléments de la pâte brisée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Beurre	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs (jaunes)	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules					
Beurre	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
Éléments de garniture					
Gruyère	240 g	240 g	240 g	240 g	240 g
Huile	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl	
Poitrine de porc fumée	400 g				
Jambon de pays		400 g			
Jambon blanc			400 g		
Magret fumé				400 g	
Coquilles St-Jacques					400 g
Vin blanc					1 dl
Échalotes					20 g
Bouquet garni					1
Sel fin – Poivre					
Éléments de l'appareil				Pm	
Lait	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs de 60 g	10	10	10	10	10
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de Cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions			16		

- Ajouter la tomate coupée en petits dés, l'ail écrasé, le sel fin, le poivre, une pincée de sucre et un bouquet garni.
- Cuire à découvert en remuant de temps en temps, jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
- Garnir les cercles avec la tomate concassée, ciboulette, persil haché, le thon émietté et l'appareil.

Remarque
La tomate fraîche peut être remplacée par de la tomate concassée en boîte.

QUICHE AU SAUMON FUMÉ

- Même technique que pour la quiche lorraine.
- Remplacer la poitrine de porc fumée par des lamelles de saumon fumé.

FLAMICHE AUX POIREAUX

- Ciseler finement les poireaux, les faire suer et compoter au beurre.
- Procéder comme pour la quiche lorraine.

FLAMICHE PICARDE

- Ciseler finement le blanc de poireaux, le faire étuver au beurre.
- Couper des petits lardons, les blanchir, les rafraîchir, les égoutter et les faire sauter sans les dessécher.
- Répartir la garniture au fond des cercles, ajouter l'appareil et cuire comme la quiche lorraine.

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SALÉE				
	QUICHE AUX CREVETTES	QUICHE AUX MOULES	QUICHE DU PÊCHEUR	QUICHE AU THON	QUICHE AU SAUMON FUMÉ
Éléments de la pâte brisée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Beurre	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs (jaunes)	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules					
Beurre	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
Éléments de garniture					160 g
Gruyère	240 g	240 g	160 g		
Crevettes décortiquées	200 g		200 g		
Beurre	30 g		30 g		
Moules		2 kg	1,5 kg		
Beurre		30 g	40 g		
Vin blanc		20 cl	10 cl		
Échalotes		50 g	20 g		
Persil		50 g	20 g		
Poivre		Pm	Pm		
Tomate concassée				70 g	
Beurre				100 g	
Oignons				640 g	
Tomates					2 gousses
Ail				1	
Bouquet garni				Pm	
Sel fin				Pm	
Poivre				Pm	
Sucre				400 g	
Thon à l'huile				Pm	
Ciboulette				Pm	
Persil					320 g
Saumon fumé			100 g		
Éléments de l'appareil					
Lait	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs de 60 g	10	10	10	10	10
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de Cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions			16		

Bon d'économat

FLAMICHE TRIANON

- Tomate concassée : même technique que pour la quiche au thon.
- Mettre dans une casserole 20 cl d'eau, le jus de citron, une pincée de sel fin, 20 g de beurre, porter à ébullition, ajouter les champignons émincés et cuire pendant 7 à 8 minutes environ.
- Répartir la tomate concassée, les champignons, le comté coupé en lamelles, les fines herbes au fond des cercles.
- Ajouter l'appareil et cuire comme la quiche lorraine.

TARTE AUX CHAMPIGNONS

- Nettoyer, laver, égoutter les champignons, les émincer et les faire sauter au beurre, puis procéder comme pour les quiches lorraines.

TARTE AUX OIGNONS

- Même technique que pour la flamiche aux poireaux.
- Remplacer les poireaux par des oignons émincés.

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SALÉE				
	FLAMICHE AUX POIREAUX	FLAMICHE PICARDE	FLAMICHE TRIANON	TARTE AUX CHAMPIGNONS	TARTE AUX OIGNONS
Éléments de la pâte brisée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Beurre	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs (jaunes)	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules					
Beurre	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
Éléments de garniture					
Gruyère	240 g	240 g		240 g	240 g
Beurre	50 g	50 g		50 g	50 g
Poireaux	500 g	500 g			
Huile		5 cl			
Poitrine de porc salée		400 g			
Tomate concassée					
Beurre			50 g		
Oignons			50 g		500 g
Tomates			1,6 kg		
Ail			2 gousses		
Bouquet garni			1		
Sel fin			Pm		
Poivre			Pm		
Sucre		Pm			
Champignons de Paris			500 g	400 g	
Citron			1 pièce		
Beurre			20 g		
Sel fin			Pm		
Comté			160 g		
Fines herbes			Pm		
Éléments de l'appareil					
Lait	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs de 60 g	10	10	10	10	10
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de Cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions			16		

Pâtisserie à base de pâte brisée

TARTE AUX POMMES

Réaliser la pâte brisée : **fiche technique de base.**
L'envelopper d'un papier sulfurisé et la réserver au frais.

Confectionner la compote de pommes

Éplucher les pommes, les couper au milieu dans le sens vertical, éliminer les pépins et le péricarpe. Couper les pommes en quartiers ou les émincer, les mettre dans une casserole, adjoindre 5 cl d'eau, le sucre, la vanille ou la cannelle et cuire doucement à couvert pendant 10 minutes. Passer les pommes, dès qu'elles sont cuites au moulin à légumes ou au tamis. Réserver la compote dans un récipient inoxydable et laisser refroidir.

Fonçage des cercles : **fiche technique de base.**

Garnir les tartes

Éplucher les pommes.
Masquer le fond des tartes avec la compote refroidie.
Couper les pommes en deux dans le sens vertical, éliminer les pépins et le péricarpe, émincer les demi-pommes sur la circonférence en tranche de 1,5 mm d'épaisseur environ.
Disposer harmonieusement en rosace les lamelles de pommes sur la compote en les chevauchant.
Cuire les tartes au four à 240 °C pendant 10 minutes, puis à 200 °C pendant 30 minutes.
Au 2/3 de la cuisson, retirer le cercle, passer de la dorure sur les bords avec un pinceau.
Dès la sortie du four, mettre les tartes sur grilles, laisser refroidir.
Lustrer avec du nappage blond chaud et bien lisse.
Dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SUCRÉE				
Éléments de la pâte brisée	TARTE AUX POMMES	TARTELETTES AUX POMMES	TARTE ALSACIENNE AUX POMMES	TARTE AUX POMMES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE	TARTE AUX POMMES MERINGUÉE
	RECETTE N° 1 OU N° 2				
Éléments de la compote de pommes					
Pommes	1,2 kg	1,2 kg			1,2 kg
Eau	50 g	50 g			50 g
Sucre semoule	100 g	100 g			100 g
Cannelle ou extrait de vanille	Pm	Pm			Pm
Élément de garniture					
Pommes	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Éléments de l'appareil					
Œufs de 60 g			6		
Sucre semoule			200 g		
Crème fraîche			400 g		
Lait			400 g		
Extrait de vanille			Pm		
Éléments de la crème pâtissière					
Lait				1 litre	
Œufs (jaunes)				8 : 144 g	
Sucre semoule				250 g	
Maïzena ou poudre à crème				80 g	
Extrait de vanille				Pm	
Éléments de la meringue italienne					
Œufs (blancs)					8 : 280 g
Sucre					500 g
Eau					170 g
Extrait de vanille					Pm
Éléments de finition					
Nappage	300 g	300 g		300 g	
Sucre glacé			50 g		
Moules Cercles	ø 200 mm : 5		ø 200 mm : 5		
Moules à tartelettes		ø 80 mm			
Nombre de portions	20	40	20		

Bon à reconnaître

TARTELETTES AUX POMMES

Abaisser la pâte de 3 mm d'épaisseur, détailler à l'emporte pièce cannelé des abaisses légèrement plus grandes que les moules, enlever l'excédent de farine à la brosse, retourner l'abaisse, la mettre au centre du moule, foncer en remontant bien la pâte,
Garnir les moules puis procéder comme pour les tartes aux pommes.

TARTE ALSACIENNE AUX POMMES

Réaliser la pâte brisée, foncer les cercles.
Préparer les pommes, les couper en quartiers de 1,5 cm d'épaisseur environ.
Disposer harmonieusement les quartiers en rosace.

Confectionner l'appareil

Casser dans une calotte les œufs, verser le sucre en pluie, travailler les œufs et le sucre quelques secondes, ajouter la crème fraîche, le lait, la vanille, bien mélanger, passer au chinois étamine.
Emplir les tartes avec l'appareil sur la porte du four.
Cuire les tartes à 240 °C pendant 10 minutes, puis à 200 °C pendant 30 minutes environ. Au 2/3 de la cuisson, sortir le cercle. Saupoudrer de sucre glace 5 minutes avant la sortie du four. Dès la sortie du four, mettre sur grille.
Servir tiède sur plat rond garni d'un papier dentelle.

TARTE AUX POMMES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Même technique que pour les tartes aux pommes.
- Remplacer la compote de pommes par de la crème pâtissière.

TARTE AUX POMMES MERINGUÉE

- Même technique que pour les tartes aux pommes.
- En fin de cuisson, sortir du four, élaborer un décor à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5 sur toute la surface avec de la meringue italienne.
- Passer au four à 190 °C pendant quelques minutes pour colorer la meringue.

TARTE AUX POMMES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE MERINGUÉE

- Même technique que pour les tartes aux pommes meringuées.
- Remplacer la compote de pommes par de la crème pâtissière.

TARTELETTES AUX POMMES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Même technique que pour les tartelettes aux pommes.
- Remplacer la compote de pommes par de la crème pâtissière.

TARTE AUX ABRICOTS AU SIROP

- Foncer les cercles à tarte : fiche technique de base.
- Piquer le fond avec une fourchette.
- Laisser reposer au frais pendant 25 minutes minimum.

Cuisson à blanc

- Garnir le fond d'un papier sulfurisé rond taillé un peu plus grand, remplir de légumes secs. Les cuire au four à 210 °C pendant 25 minutes environ.
- Aux 2/3 de la cuisson, retirer le cercle, le papier et les légumes secs.
- Avec un pinceau, passer de la dorure sur les bords des tartes. Dès la sortie du four, mettre les tartes sur grille, laisser refroidir.

Remarque
Pour toutes les cuissons à blanc, au 2/3 de la cuisson, on enlève le cercle, le papier et les légumes secs, dorer l'extérieur des tartes avec une dorure aux œufs.

- Ce procédé permet aux fonds de tartes de moins ramollir au contact de la crème ou appareil.
- Masquer le fond des tartes avec de la crème pâtissière froide.
- Disposer harmonieusement les oreillons d'abricots bien égouttés dessus.
- Lustrer avec du nappage blond chaud et bien lisse.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

TARTELETTES AUX ABRICOTS AU SIROP

- Foncer les moules, piquer les fonds avec une fourchette.
- Les laisser reposer au frais pendant 25 minutes minimum.

Cuisson à blanc

- Même procédé que pour les tartes aux abricots au sirop.
- Les cuire au four à 210 °C pendant 25 minutes environ. 5 minutes avant la fin de la cuisson, enlever les papiers et les légumes secs.
- Dès la sortie du four, mettre les tartelettes sur grille et laisser refroidir.
- Masquer le fond des tartelettes avec de la crème pâtissière à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8 ou à la cuillère.
- Disposer harmonieusement les oreillons d'abricots bien égouttés.

TARTE AUX ABRICOTS FRAIS

- Foncer les cercles à tartes, saupoudrer le fond des tartes de semoule de blé et de sucre semoule.
- Dénoyauter les abricots, les ranger sur la semoule et le sucre.
- Cuire les tartes à 210 °C pendant 40 minutes environ, puis procéder comme pour les tartes aux pommes.

TARTE AUX ABRICOTS AU NATUREL

- Foncer les cercles à tartes, piquer le fond et le masquer de crème pâtissière.
- Disposer harmonieusement les oreillons d'abricots bien égouttés.
- Cuire les tartes au four à 210 °C pendant 40 minutes environ, puis procéder comme pour les autres tartes.

TARTE PRINCESSE AUX PRUNEAUX

- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt.
- Mettre les pruneaux dans une casserole, les couvrir d'eau, porter à ébullition, retirer du feu, laisser gonfler les pruneaux 1 heure, les dénoyauter et les mettre à macérer avec de l'armagnac dans une calotte.
- Foncer les cercles, disposer au fond les pruneaux dénoyautés macérés à l'armagnac.

Appareil

- Casser les œufs dans une calotte, verser le sucre, battre quelques secondes, ajouter 80 cl de crème fraîche, l'extrait de vanille, bien mélanger.
- Recouvrir les pruneaux d'appareil.
- Cuire les tartes au four à 210 °C pendant 40 minutes environ. Aux 2/3 de la cuisson, retirer le cercle, passer de la dorure sur les bords avec un pinceau.
- Débarrasser sur grille et laisser refroidir.
- Confectionner la crème Chiboust.

- Garnir une poche munie d'une douille cannelée E5, et recouvrir les tartes de 1 cm de crème Chiboust environ. Ou
- Prendre des cercles de même diamètre mais plus haut de 2 cm, recouvrir les tartes d'un cm de crème chiboust environ, dans les deux cas, laisser prendre la crème au frais pendant 20 minutes environ (minimum).
- Enlever les cercles, saupoudrez de sucre semoule, caraméliser au fer ou au chalumeau jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- Dresser sur plat rond, garni d'un papier dentelle.

Tarte princesse

BANDE DE TARTE PRINCESSE AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour les tartes princesse aux pruneaux.
- Remplacer les cercles par des cadres rectangulaires.

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SUCRÉE				
	TARTE AUX POMMES À LA CREME PÂTISSIÈRE MERINGUÉE	TARTELETTES AUX POMMES À LA CREME PÂTISSIÈRE	TARTE AUX ABRICOTS AU SIROP	TARTELETTES AUX ABRICOTS AU SIROP	TARTE AUX ABRICOTS FRAIS
Éléments de la pâte brisée	RECETTE N° 1 OU N° 2				
Éléments de la garniture					
Pommes	1,5 kg	1,5 kg			
Abricots frais					2 kg
Abricots au sirop			3 btes 4/4	3 btes 4/4	
Éléments de la crème pâtissière					
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g	
Maïzena ou poudre à crème	80 g	80 g	80 g	80 g	
Éléments de l'appareil					
Sucre semoule					200 g
Semoule de blé					200 g
Éléments de la meringue italienne					
Œufs (blancs)	8 : 280 g				
Sucre	500 g				
Eau	170 g				
Vanille	Pm				
Élément de la dorure					
Œufs	1		1		
Élément de finition					
Nappage		300 g	300 g	300 g	300 g
Moules					
Cercles	**ø 200 mm : 5**		**ø 200 mm : 5**		**ø 200 mm : 5**
Moules à tartelettes		**ø 80 mm**		**ø 80 mm**	
Nombre de portions	**20**	**40**	**20**	**40**	**20**

Bon à économ

ARTE À LA PURÉE DE PRUNEAUX

ncer les cercles à tartes, piquer les fonds avec une four-
nette, réserver au frais.
réparer la purée de pruneaux : les laver à l'eau tiède, les
goutter aussitôt, mettre les pruneaux dans une casserole,
s couvrir d'eau, porter à ébullition, retirer du feu, laisser
onfler les pruneaux 1 heure, les dénoyauter, passer les
runeaux à la cutter ou au tamis grosse maille, sucrer, par-
mer (vanille + vieille prune), mélanger.
arnir les fonds de tartes de crème de pruneaux à mi-
auteur.
aler une abaisse de pâte brisée à 2 mm d'épaisseur, cou-
er des bandelettes de 6 à 7 mm de large.
sposer les bandelettes en formant des losanges, couper
xcédent de pâte avec les pouces.
orer délicatement les bandelettes.

- Cuire les tartes au four à 210 °C pendant 35 minutes.
- Aux 2/3 de la cuisson, retirer les cercles, passer de la dorure sur les bords.
- 5 minutes avant de sortir les tartes du four, saupoudrer de sucre glace. Laisser refroidir sur grille.
- Lustrer avec du nappage très lisse et dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

TARTE AUX POIRES AU SIROP

- Procéder comme pour les tartes aux abricots.

TARTES AUX POIRES FRAÎCHES

- Procéder comme pour les tartes aux pommes en remplaçant la compote par de la crème pâtissière, et les pommes par des poires citronnées et coupées en fines lamelles.

	PÂTES SÈCHES			
	PÂTE BRISÉE SUCRÉE			
	TARTE AUX ABRICOTS AU NATUREL	TARTE PRINCESSE AUX PRUNEAUX	BANDE DE TARTE PRINCESSE	TARTE À LA PURÉE DE PRUNEAUX
ments de la pâte brisée	RECETTE N° 1 OU N° 2			
ements de garniture				
ricots au naturel	3 btes 4/4			
uneaux d'Agen		1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg
crème de pruneaux				ou 2 btes 4/4
magnac		Pm	Pm	Pm
ment de la dorure				
f	1	1		1
ements la crème pâtissière				
t	1 litre			
fs (jaunes)	8 : 144 g			
cre semoule	250 g			
ïzena ou poudre à crème	80 g			
rait de vanille	Pm			
ments de l'appareil				
fs de 60 g		6	6	
cre semoule		200 g	200 g	100 g
ème fraîche		80 cl	80 cl	
rait de vanille		Pm	Pm	Pm
ille prune				3 cl
ments de la crème Chiboust				
t		1 litre	1 litre	
fs (jaunes)		8 : 144 g	8 : 144 g	
cre semoule		450 g	450 g	
ïzena ou poudre à crème		100 g	100 g	
latine (feuilles)		8	8	
fs (blancs)		12 : 420 g	12 : 420 g	
ments de finition				
ppage blond	300 g			200 g
cre semoule		150 g	150 g	
cre glace				50 g
ules				
rcles	**ø 200 mm : 5**			**ø 200 mm : 5**
mbre de portions		20		

TARTELETTES AUX POIRES FRAÎCHES

- Même technique que pour les tartelettes aux pommes, remplacer la compote par de la crème pâtissière et les pommes par des poires citronnées et coupées en fines lamelles.

TARTE À L'ALSACIENNE AUX POIRES FRAÎCHES

- Même technique que pour les tartes aux pommes à l'alsacienne. Remplacer les pommes par des poires citronnées.

TARTE AUX POIRES BOURDALOUE À LA CRÈME D'AMANDES

- Réaliser la crème d'amandes : fiche technique de base.
- Foncer les cercles à tartes, piquer les fonds avec une fourchette, mettre sur plaque.
- Masquer le fond des tartes de crème d'amandes.
- Disposer harmonieusement des demi-poires émincées à l'aide d'une spatule en fer.
- Cuire les tartes au four à 210 °C pendant 40 minutes environ. Aux 2/3 de la cuisson, retirer le cercle, passer de la dorure sur les bords avec un pinceau.
- 5 à 8 minutes avant de les sortir du four, saupoudrer les tartes d'amandes effilées et de sucre glace.
- Débarrasser sur grille, laisser refroidir.
- Lustrer avec du nappage chaud et bien lisse.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

TARTE AUX POIRES À LA BERGÈRE

- Foncer les cercles à tartes, les réserver au frais.
- Préparer les poires, les émincer, mettre les poires émincées dans le fond des tartes.
- Préparer l'appareil : casser les œufs dans une calotte, verser le sucre, mélanger la poudre à crème, puis la crème fraîche, parfumer, fouetter vivement.
- Verser l'appareil sur les poires, disposer des bandelettes de pâte en forme de losange (comme pour les tartes à la crème de pruneaux).

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SUCRÉE				
	TARTE AUX POIRES AU SIROP	TARTES AUX POIRES FRAÎCHES	TARTELETTES AUX POIRES FRAÎCHES	TARTE À L'ALSACIENNE AUX POIRES FRAÎCHES	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE À LA CRÈME D'AMANDES
Éléments de la pâte brisée	RECETTE N° 1 OU N° 2				
Éléments de garniture					
Poires au sirop	3 btes 4/4				3 btes 4/4
Poires fraîches		1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	
Citron		1	1	1	1
Éléments de la crème pâtissière					
Lait	1 litre	1 litre	1 litre		
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm		
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g		
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g		
Maïzena ou poudre à crème	80 g	80 g	80 g		
Élément de la dorure					
Œufs	1	1		1	1
Éléments de l'appareil					
Œufs de 60 g				6	
Sucre semoule				200 g	
Crème fraîche				400 g	
Lait				400 g	
Extrait de vanille				Pm	
Éléments de la crème d'amandes					
Beurre					200 g
Sucres semoule					200 g
Œufs de 60 g					4
Amandes en poudre					200 g
Maïzena ou poudre à crème					40 g
Rhum					3 cl
Vanille					Pm
Éléments de finition					
Nappage	300 g	300 g	300 g		300 g
Amandes effilées					300 g
Sucre glace				50 g	50 g
Moules Cercles	ø 200 mm : 5			ø 200 mm : 5	
Moules à tartelettes			ø 80 mm		
Nombre de portions	20		40	20	

Bon économat

TARTELETTES AUX POIRES À LA BERGÈRE

- Même technique que pour les tartes aux poires à la bergère.

TARTE AUX PÊCHES AU SIROP

- Procéder comme pour les tartes aux abricots au sirop.
- Remplacer les abricots au sirop par des pêches au sirop.

TARTELETTES AUX PÊCHES AU SIROP

- Procéder comme pour les tartelettes aux abricots au sirop.
- Remplacer les abricots au sirop par des pêches au sirop.

TARTE À L'ALSACIENNE AUX MIRABELLES

- Même technique que pour les tartes aux pommes à l'alsacienne.
- Remplacer les pommes par des mirabelles au sirop.

FAR AUX POMMES

- Même technique que pour les tartes.
- Disposer harmonieusement les lamelles de pommes de 1,5 mm d'épaisseur en les chevauchant sur les fonds de tarte.

Appareil

- Mélanger dans une calotte les œufs, le sucre, le rhum, la vanille, la poudre à crème et le lait.
- Verser l'appareil sur les pommes jusqu'à 5 mm du bord.
- Cuire le far au four à 200 °C pendant 40 minutes environ.
- Mettre sur grille et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace et dresser sur plat rond garni de papier dentelle.

FAR BRETON

- Foncer les cercles. Dénoyauter les pruneaux (même technique que pour les tartes princesse).
- Garnir le fond des tartes de pruneaux.

Appareil

- Casser les œufs dans une calotte, verser le sucre dessus, mélanger à l'aide d'un fouet, incorporer progressivement le lait, puis la farine tamisée avec la levure, le beurre fondu, la vanille et l'armagnac.
- Verser l'appareil sur les pruneaux jusqu'à 5 mm du bord.
- Cuire le far au four à 200 °C pendant 40 minutes environ en procédant comme pour les tartes aux pommes.
- Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace, dresser sur plat garni d'un papier dentelle.

FLAN MONTMORENCY

- Même technique que pour les tartes aux poires à la bergère sans bandelettes.
- Préparer l'appareil à flan : casser les œufs dans une calotte, verser le sucre dessus, travailler avec un fouet, ajouter la poudre à crème, puis le lait, la vanille et le rhum, bien mélanger.

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SUCRÉE				
	TARTE AUX POIRES À LA BERGÈRE	TARTELETTES AUX POIRES À LA BERGÈRE	TARTE AUX PÊCHES AU SIROP	TARTELETTES AUX PÊCHES AU SIROP	TARTE À L'ALSACIENNE AUX MIRABELLES
Éléments de la pâte brisée	RECETTE N° 1 OU N° 2				
Éléments de garniture					
Poires fraîches	1,5 kg	1,5 kg			
Pêches au sirop			3 btes 4/4	3 btes 4/4	
Mirabelles au sirop					2 btes 4/4
Éléments de l'appareil					
Œufs de 60 g	8	8			6
Sucre semoule	200 g	200 g			200 g
Maïzena ou poudre à crème	40 g	40 g			
Crème fraîche	500 g	500 g			400 g
Extrait de vanille	Pm	Pm			Pm
Kirsch	2 cl	2 cl			
Lait					400 g
Éléments de la crème pâtissière					
Lait			1 litre	1 litre	
Extrait de vanille			Pm	Pm	
Œufs (jaunes)			8 : 144 g	8 : 144 g	
Sucres semoule			250 g	250 g	
Maïzena ou poudre à crème			80 g	80 g	
Éléments de finition					
Sucre glace	50 g	50 g			50 g
Nappage blond			300 g	300 g	
Moules Cercles	ø 200 mm : 5		ø 200 mm : 5		ø 200 mm : 5
Moules à tartelettes		ø 80 mm		ø 80 mm	
Nombre de portions	20	40	20	40	20

Bon décongelé

MILLASSINES

- *Foncer les moules, laisser reposer au frais*
- Préparer l'appareil à flan
- Garnir les moules aux 2/3 d'appareil à flan
- Saupoudrer de sucre glace
- Les cuire au four à 200 °C pendant 35 minutes environ.

PONTS-NEUFS

- Foncer les moules, les réserver au frais.
- Confectionner la crème pâtissière, la laisser refroidir.
- Réaliser la pâte à choux : fiche technique de base.
- Lisser la crème pâtissière froide ou tiède et la mélanger à la pâte à choux avec une spatule, parfumer (vanille et rhum).
- Garnir les moules à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8 ou 10, au 2/3 de la hauteur.
- Abaisser les chutes à 2 mm d'épaisseur, couper des bandelettes de 6 à 7 mm de large.
- Disposer ces bandelettes en croix sur chaque gâteau, dorer les bandelettes.
- Cuire les Ponts-Neufs au four à 210 °C pendant 35 minutes environ.
- Dès la sortie du four, débarrasser sur grille, laisser refroidir.
- Saupoudrer surtout les deux secteurs opposés, situés entre la croix des bandelettes de sucre glace.
- Lustrer de gelée de groseilles chaude et bien lisse les deux autres secteurs opposés situés entre la croix des bandelettes.
- Mettre en caissettes.

Remarque

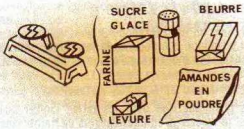
Millassines et Ponts-Neufs peuvent être réalisés avec des rognures de feuilletage.

	PÂTES SÈCHES				
	PÂTE BRISÉE SUCRÉE				
	FAR AUX POMMES	FAR BRETON	FLAN MONTMORENCY	MILLASSINES	PONTS-NEUFS
Éléments de la pâte brisée	RECETTE N° 1 OU N° 2				
Éléments de garniture					
Pommes	1,5 kg				
Pruneaux d'Agen		1,2 kg			
Cerises au sirop			2 btes 4/4		
Éléments de l'appareil					
Œufs de 60 g	7	4	8	8	
Sucre semoule	200 g	200 g	250 g	250 g	
Rhum	5 cl		3 cl	3 cl	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	
Maïzena ou poudre à crème	100 g		120 g	120 g	
Lait	50 cl	1 litre	1 litre	1 litre	
Farine		200 g			
Levure chimique		20 g			
Beurre		200 g			
Armagnac ou Calvados		3 cl			
Éléments de la crème pâtissière					
Lait					50 cl
Extrait de vanille					Pm
Œufs (jaunes)					4 : 72 g
Sucre semoule					125 g
Maïzena ou poudre à crème					40 g
Rhum					3 cl
Extrait de vanille					Pm
Éléments de la pâte à choux					
Eau					25 cl
Sel fin					5 g
Sucre semoule					10 g
Beurre					100 g
Farine					200 g
Œufs de 60 g					5
Éléments de finition					
Sucre glace	50 g	50 g	50 g	100 g	80 g
Nappage rouge					300 g
Éléments de la dorure					
Œuf					1
Moule					
Cercles	ø 200 mm : 5				
Moules à tartelettes				ø 80 mm	
Nombre de portions	20			40	

Bon d'économat

Pâtes sèches : pâte à Lintzer

- Faire les pesées.



- Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, la levure chimique et la cannelle en poudre.

- Ajouter les amandes en poudre, le beurre coupé en petits morceaux.

- Sabler rapidement le tout.

- Faire une fontaine.

- Mettre dans la fontaine, les œufs et l'extrait de vanille, incorporer du bout des doigts le sablage.

- Fraiser deux fois la pâte avec la paume de la main, confectionner une boule sans travailler la pâte.
- Plier la pâte dans du papier sulfurisé et la réserver au frais.

Remarque
Laisser reposer la pâte minimum 2 heures (souvent confectionnée la veille).

PÂTES SÈCHES PÂTE À LINTZER	
Éléments de la pâte à Lintzer	**PÂTE À LINTZER**
Farine	500 g
Sucre glace	250 g
Levure chimique	5 g
Cannelle en poudre	3 g
Amandes blanches en poudre	150 g
Beurre	250 g
Œufs	3 : 180 g
Extrait de vanille	Pm
Nombre de portions	**24**

Bon d'économat

Pâtisseries à base de pâte à Lintzer

TARTE LINTZER AUX FRAMBOISES

- Confectionner la pâte à Lintzer, la laisser reposer au frais.
- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et foncer les cercles.
- Les laisser reposer au frais pendant 1 heure environ avant cuisson.
- Réaliser la crème d'amandes.

Garnissage

- Mettre une couche de crème d'amandes au fond du cercle, garnir de confiture de framboises pépins aux 2/3 de la hauteur.
- Faire une abaisse de pâte à Lintzer de 2 mm d'épaisseur, détailler des bandes de 5 mm de largeur assez longues.
- Dorer les bords, avec les bandes former des petits losanges en coupant l'excédent de pâte avec les pouces.
- Dorer délicatement les bandelettes. Cuire les tartes au four, à 200 °C-210 °C pendant 35 minutes environ.
- Enlever les cercles aux 3/4 de la cuisson.
- Dès la sortie du four, mettre sur grille.
- Napper de gelée de framboises chaude et bien lisse, parsemer de quelques amandes hachées grillées dessus.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

TARTELETTES LINTZER AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour les tartes Lintzer, remplacer les cercles par des moules à millasson de 80 mm de ø.

TARTE LINTZER AUX FRAISES

- Même technique que pour les tartes Lintzer aux framboises, remplacer la confiture pépins de framboises par de la confiture de fraises.

TARTELETTES LINTZER AUX FRAISES

- Même technique que pour les tartelettes Lintzer aux framboises, remplacer la confiture pépins de framboises par de la confiture de fraises.

	PÂTES SÈCHES			
	PÂTE À LINTZER			
	TARTE LINTZER AUX FRAMBOISES	TARTELETTES LINTZER AUX FRAMBOISES	TARTE LINTZER AUX FRAISES	TARTELETTES LINTZER AUX FRAISES
Éléments de la pâte à Lintzer				
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g
Sucre glace	250 g	250 g	250 g	250 g
Levure chimique	5 g	5 g	5 g	
Cannelle en poudre	3 g	3 g	3 g	3 g
Amandes blanches en poudre	150 g	150 g	150 g	150 g
Beurre	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de la crème d'amandes				
Beurre	125 g	125 g	125 g	125 g
Sucre semoule	125 g	125 g	125 g	125 g
Œufs 3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	
Amandes en poudre	125 g	125 g	125 g	125 g
Farine ou maïzena ou poudre à crème	25 g	25 g	25 g	25 g
Rhum	2 cl	2 cl	2 cl	2 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments des confitures				
Confiture de framboises	2 bt 4/4	2 bt 4/4		
Confiture de fraises			2 bt 4/4	2 bt 4/4
Éléments de dorure				
Œuf	1	1	1	1
Éléments de finition				
Nappage :				
Gelée de framboises	300 g	300 g		
Gelée de fraises			300 g	300 g
Amandes hachées	40 g	40 g	40 g	40 g
Moules				
Moules à millasson		ø 80 mm		ø 80 mm
Nombre de portions	24	48	24	48

Bon d'économat

ARTE SOUFFLÉE AUX ABRICOTS

onfectionner la pâte à Lintzer, la laisser reposer au frais.
aliser la crème pâtissière.
ncer les cercles, les laisser reposer au frais pendant 1
ure environ avant la cuisson.
s cuire à blanc.
nès refroidissement, mettre une légère couche de crème
tissière dans le fond des tartes et les garnir de fruits bien
gouttés.
onfectionner la crème Chiboust à base de meringue ita-
nne : **fiche technique de base.**
l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, recou-
ir les fruits de crème Chiboust, ou prendre un cercle beur-
juste de la grandeur du fond et d'une hauteur de 30 mm,
rnir de crème, lisser le dessus, réserver au frais.
aupoudrer le dessus de sucre semoule, caraméliser soit
u fer à polka soit au chalumeau (si vous utilisez le cercle,
nlever délicatement en le chauffant au chalumeau)

TARTE SOUFFLÉE AUX FRAISES

- Même technique que pour les tartes soufflées aux abricots, remplacer les abricots par des fraises.

TARTE SOUFFLÉE AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour les tartes soufflées aux abricots, remplacer les abricots par des framboises.

TARTE SOUFFLÉE AUX PÊCHES

- Même technique que pour les tartes soufflées aux abricots, remplacer les abricots par des pêches.

TARTE SOUFFLÉE AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour les tartes soufflées aux abricots, remplacer les abricots par des pruneaux qui sont au préalable lavés, trempés et mis à macérer à l'armagnac.

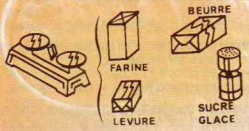
PÂTES SÈCHES

PÂTE À LINTZER

	TARTE SOUFFLÉE AUX ABRICOTS	TARTE SOUFFLÉE AUX FRAISES	TARTE SOUFFLÉE AUX FRAMBOISES	TARTE SOUFFLÉE AUX PÊCHES	TARTE SOUFFLÉE AUX PRUNEAUX
éments de la pâte à Lintzer					
rine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
cre glace	250 g	250 g	250	250 g	250 g
vure chimique	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
nnelle en poudre	3 g	3 g	3 g	3 g	3 g
mandes blanches en poudre	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
urre	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
ufs	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g
trait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
éments la crème pâtissière					
it	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
ufs (jaunes)	4 : 72 g	4 : 72 g	4 : 72 g	4 : 72 g	4 : 72 g
cre semoule	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
udre à crème	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
trait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
éments de garniture					
ricots au sirop	3 btes 4/4				
aises		1 kg			
amboises			1 kg		
iches au sirop				3 btes 4/4	
uneaux					1,2 kg
magnac					10 cl
éments de la crème Chiboust					
it	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
ufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
cre semoule	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
izena ou poudre à crème	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
trait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
latine (feuilles)	8	8	8	8	8
ufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g
cre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
u	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
éments de finition					
cre semoule	**150 g**	**150 g**	**150 g**	**150 g**	**150 g**
mbre de portions			**24**		

Pâtes sèches : pâte sablée

- Faire les pesées.

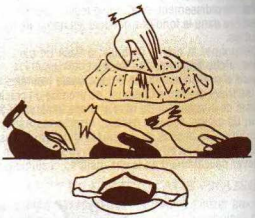


- Tamiser la farine, le sucre glace et la levure sur le marbre.

- Couper le beurre en petits morceaux dessus.
- Sabler rapidement entre les mains le mélange : farine - sucre, levure, beurre jusqu'à l'obtention d'une poudre sableuse.

- Faire une fontaine, mettre au centre les jaunes d'œufs ou les œufs entiers, le sel fin que l'on fait dissoudre avec un peu d'eau et le parfum.

- Incorporer rapidement le sablage du bout des doigts.
- Fraiser deux fois la pâte avec la paume de la main pour la rendre homogène.
- Faire une boule, fleurer la pâte, la plier dans un papier sulfurisé et la réserver au frais.



PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

- Même technique que pour la pâte sablée, ajouter des amandes en poudre, et sabler rapidement le tout.

REMARQUES

Si on utilise du sucre semoule, on peut le mettre sur la farine et sabler comme précédemment ou le déposer dans la fontaine et le faire fondre avec les jaunes ou les œufs entiers avant de l'incorporer au sablage.

PÂTES SÈCHES PÂTE SABLÉE	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	AUX AMANDES
Éléments de la pâte sablée			
Farine	500 g	500 g	500 g
Levure chimique (facultatif)	10 g	10 g	10 g
Beurre	300 g	300 g	250 g
Sucre glace ou sucre semoule	200 g	250 g	250 g
Œufs entiers		3 : 180 g	
Œufs (jaunes)	5 : 90 g		5 : 90 g
Sel fin (facultatif)	3 g	3 g	3 g
Eau	5 cl		5 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Amandes en poudre			100 g

Bon d'économat

Pâtisseries à base de pâte sablée aux amandes

TARTE AUX POIRES AU CHOCOLAT

Confectionner la pâte sablée aux amandes, la laisser reposer au frais.
Foncer les cercles, réserver au frais.
Réaliser l'appareil à flan : casser les œufs dans une calotte, verser le sucre en pluie sur les œufs, travailler avec un fouet, ajouter progressivement la crème fraîche, la cannelle en poudre, le cacao et l'extrait de vanille, bien mélanger.
Eplucher les poires, les citronner, les émincer, garnir le moule en rosace de poires.
Recouvrir d'appareil jusqu'à 5 mm du bord.
Cuire les tartes au four à 200 °C-210 °C ; pendant 35 minutes environ.
Laisser refroidir sur grille.
Lustrer de nappage chaud et bien lisser.
Dresser sur carton avec papier dentelle.

TARTELETTES AUX POIRES AU CHOCOLAT

Même technique que pour les tartes aux poires au chocolat, remplacer les cercles par des moules à millasson de 80 mm de diamètre.
Cuire les tartelettes au four à 200 °C-220 °C pendant 30 minutes.

TARTE AUX PRUNEAUX AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les tartes aux poires au chocolat, remplacer les poires par des pruneaux macérés à l'armagnac.
- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt.
- Mettre les pruneaux dans une casserole, les couvrir d'eau, porter à ébullition, retirer du feu, laisser gonfler les pruneaux 1 heure, les égoutter, les dénoyauter et les mettre à macérer à l'armagnac.
- Garnir le fond des cercles de pruneaux macérés à l'armagnac, puis recouvrir d'appareil jusqu'à 5 mm du bord.

TARTELETTES AUX PRUNEAUX AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les tartelettes aux poires au chocolat, remplacer les poires par des pruneaux macérés à l'armagnac.

	PÂTES SÈCHES			
	PÂTE SABLÉE AUX AMANDES			
	TARTE AUX POIRES AU CHOCOLAT	TARTELETTES AUX POIRES AU CHOCOLAT	TARTE AUX PRUNEAUX AU CHOCOLAT	TARTELETTES AUX PRUNEAUX AU CHOCOLAT
Éléments de la pâte sablée aux amandes				
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g
Sucre glace	250 g	250 g	250 g	250 g
Amandes en poudre blanche	125 g	125 g	125 g	125 g
Beurre	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Levure chimique	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	50 g	50 g	50 g	50 g
Éléments de l'appareil				
Œufs	8 : 480 g	8 : 480 g	8 : 480 g	8 : 480 g
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g	200 g
Crème fraîche U.H.T. ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Cannelle en poudre	Pm	Pm	Pm	Pm
Cacao en poudre	50 g	50 g	50 g	50 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture				
Poires	2 kg	2 kg		
Pruneaux			1 kg	1 kg
Armagnac			10 cl	10 cl
Citron	1	1		
Éléments de finition				
Nappage blond	300 g	300 g	300 g	300 g
Moules				
Moules à millasson		**ø 80 mm**		**ø 80 mm**
Nombre de portions	**24**	**48**	**24**	**48**

Petits fours sucrés à base de pâte sablée

SABLÉS À LA VANILLE

- Confectionner la pâte sablée, la réserver au frais minimum pendant 1 heure.
- Abaisser la pâte à 3,5 mm d'épaisseur, piquer l'abaisse de pâte avec le rouleau pique-vite ou une fourchette.
- À l'aide d'un emporte-pièce cannelé rond ø 50 mm, découper de petites galettes, les déposer sur plaque légèrement beurrée et mouillée.
- Dorer une première fois, laisser reposer au frais à + 6 °C environ pendant 1 heure.
- Dorer une deuxième fois et tracer des lignes à la fourchette.
- Cuire les sablés au four à 190 °C pendant 15 minutes environ.
- Dès la sortie du four, mettre sur grille et laisser refroidir.

SABLÉS AU CAFÉ

- Même technique que pour les sablés à la vanille, parfumer la pâte au café.

SABLÉS AU CHOCOLAT

- Tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le cacao ; puis procéder comme pour les sablés à la vanille, glacer le dessus avec de la pâte à glacer, rayer avec une fourchette.

SABLÉS ARLEQUIN

- Confectionner la pâte sablée, en prendre la moitié, étaler un peu la pâte avec les mains, mettre au centre le cacao tamisé, bien mélanger sans travailler la pâte, laisser reposer au frais.
- Former deux boudins, un au chocolat, l'autre à la vanille, dorer et les rouler délicatement ensemble en alternant les deux pâtes, laisser reposer au frais une vingtaine de minutes.
- Découper des tranches de 3,5 mm d'épaisseur, puis procéder comme pour les sablés à la vanille.

DAMIERS

- Même technique de réalisation des pâtes que pour les sablés arlequin.
- Abaisser la pâte au chocolat à 8 mm d'épaisseur ainsi que celle à la vanille.
- Couper des bandelettes de 8 mm de large.
- Accoler délicatement deux bandelettes à la vanille et deux au chocolat en passant un peu de dorure et en intercalant les couleurs.
- Passer de la dorure sur le dessus, remettre 4 bandelettes dessus en intercalant les couleurs, répéter deux fois l'opération.
- Réserver au frais.
- Détailler de 3,5 mm d'épaisseur puis procéder comme pour les sablés à la vanille.

SABLÉS HOLLANDAIS

- Confectionner la pâte sablée, la diviser en deux, en parfumer une au citron, l'autre au chocolat, réserver au frais.
- Abaisser les deux pâtes à 2,5 mm d'épaisseur, dorer une abaisse, poser l'autre dessus, rouler et former un boudin de 4 cm de diamètre, réserver au frais.
- Détailler de 3,5 mm d'épaisseur puis procéder comme pour les sablés à la vanille.

SABLÉS AU CITRON

- Confectionner la pâte sablée en lui incorporant le zeste de citron et les écorces de citron confites coupées en cubes très fins.
- Procéder comme pour les sablés à la vanille.

SABLÉS À L'ORANGE

- Même technique que pour les sablés au citron, remplacer le zeste de citron par le zeste d'orange et les écorces de citron confites par les écorces d'orange confites.

	PÂTES SÈCHES					
	PÂTE SABLÉE					
	SABLÉS À LA VANILLE	SABLÉS AU CAFÉ	SABLÉS AU CHOCOLAT	SABLÉS ARLEQUIN	DAMIERS	SABLÉS HOLLANDAIS
Éléments de la pâte sablée	RECETTE N° 1 OU N° 2					
Éléments de la dorure						
Œufs (jaunes)	3	3	3	3	3	3
Éléments déterminant l'appellation						
Extrait de café		4 cl				
Cacao en poudre			60 g	30 g	30 g	30 g
Citrons (zestes)						3
Extrait de vanille	Pm			Pm	Pm	
Éléments de finition						
Pâte à glacer			250 g			
Poids	1 kg	1 kg	1,25 kg	1 kg	1 kg	1 kg

Bon d'économat

DEMI-LUNE AU CARAMEL

- Même technique que pour les sablés à la vanille, parfumer avec vanille et caramel.
- Détailler des 1/2 lunes, les mettre sur plaque légèrement beurrée et mouillée.
- Dorer deux fois avec une dorure au caramel (dorure au caramel : jaunes d'œufs plus caramel brun foncé liquide, bien mélanger au fouet).
- Quadriller à la fourchette puis procéder comme pour les sablés à la vanille.

SABLÉS À LA GELÉE DE FRAISES

- Confectionner la pâte sablée.
- Abaisser la pâte à 3,5 mm d'épaisseur, détailler à l'emporte-pièce cannelé ovale ceux réservés pour le dessus, enlever deux ronds unis de 3 à 4 cm de diamètre.
- Mettre sur plaque légèrement beurrée et mouillée.
- Cuire les sablés au four à 190 °C pendant 15 minutes environ.
- Dès la sortie du four, mettre sur grille et laisser refroidir.
- Saupoudrer de sucre glace les abaisses réservées pour le dessus.
- Assembler délicatement avec de la gelée de fraises.
- Mettre un peu de gelée de fraises chaude et bien lisse dans chaque cavité.

SABLÉS À LA GELÉE DE FRAMBOISES
SABLÉS A LA GELÉE DE GROSEILLES

- Même technique que pour les sablés à la gelée de fraises. Assembler et garnir à la gelée correspondante.

SABLÉS GLACES À LA COUVERTURE

- Sablés à la vanille froids, nappés avec une spatule en fer de couverture noire à 30 °C.

SABLÉS AUX AMANDES

- Pâte sablée aux amandes : fiche technique de base, puis procéder comme pour les sablés à la vanille.
- Dorer deux fois et mettre des amandes effilées dessus.

SABLÉS AUX NOISETTES

- Procéder comme pour les sablés aux amandes, remplacer les amandes en poudre par des noisettes en poudre.

SABLÉS À LA NOIX DE COCO

- Même technique que pour les sablés aux amandes.
- Remplacer les amandes en poudre par de la noix de coco râpée.

Remarque
Les petits sablés peuvent avoir des formes différentes.

Assortiment de petits fours sucrés

PÂTES SÈCHES

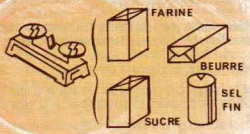
PÂTE SABLÉE

Éléments de la pâte sablée	SABLÉS au citron	SABLÉS à l'orange	DEMI LUNE au caramel	SABLÉS à la gelée de fraise	SABLÉS à la gelée de framboise	SABLÉS à la gelée de groseille	SABLÉS glacés à la couverture	SABLÉS aux noisettes	SABLÉS à la noix de coco	SABLÉS aux amandes
	RECETTES N° 1 OU N° 2									RECETTE N° 3
Éléments de la dorure										
Œufs (jaunes)	3	3	3	3	3	3		3	3	4
Caramel			Pm							
Éléments déterminant l'appellation										
Citron (zeste)	1									
Écorces de citron confites	100 g									
Orange (zeste)		1								
Écorces d'oranges confites		100 g								
Caramel			Pm							
Confiture de fraise				500 g						
Sucre glace				80 g	80 g	80 g				
Gelée de framboises					500 g					
Gelée de groseilles						500 g				
Chocolat couverture noire							300 g			
Noisettes en poudre								150 g		
Noix de coco râpée									150 g	
Amandes effilées										100 g
Poids	1,1 kg	1,1 kg	1 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,2 kg	1,1 kg	1,1 kg	1,1 kg

Bonne Journal

Pâtes sèches : pâte sucrée

- Faire les pesées.

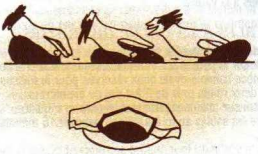


- Tamiser la farine sur le marbre.

- La mettre en fontaine.
- Mettre au centre le sucre, le sel fin que l'on fait dissoudre avec un peu d'eau, les jaunes d'œufs ou les œufs entiers, le parfum.

- Crémer rapidement du bout des doigts le mélange : sucre, sel, parfum, jaunes d'œufs ou œufs entiers.
- Ajouter le beurre assoupli, bien le mélanger à l'appareil, puis incorporer rapidement du bout des doigts la farine.

- Fraiser deux fois la pâte avec la paume de la main pour la rendre homogène.
- Faire une boule, fleurer la pâte et la plier dans du papier sulfurisé.
- Réserver au frais.



PÂTES SÈCHES		
PÂTE SUCRÉE		
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2
Éléments de la pâte sucrée		
Farine	500 g	500 g
Beurre	250 g	250 g
Sucre glace ou sucre semoule	200 g	250 g
Œufs (jaunes)	5 : 90 g	
Œufs entiers		3 : 180 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Eau	3 cl	
Sel fin (facultatif)	3 g	3 g
Moules		
Cercles	ø 200 mm : 5	
Nombre de portions	20	

Bon d'économat

Pâtisseries à base de pâte sucrée

TARTE AUX ABRICOTS AU SIROP

- Réaliser la pâte sucrée : **fiche technique de base.**
- Foncer les cercles à tartes.
- Piquer le fond avec une fourchette.
- Laisser reposer au frais pendant 25 minutes minimum.

Cuisson à blanc

- Procéder comme pour les tartes aux abricots au sirop en pâte brisée. Mettre à refroidir sur grille.
- Masquer le fond des tartes de crème pâtissière froide.
- Disposer harmonieusement les oreillons d'abricots bien égouttés dessus.
- Lustrer avec du nappage blond chaud et bien lisse.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

TARTE AUX ANANAS AU SIROP

- Même technique que pour les tartes aux abricots. Remplacer les abricots au sirop par des ananas au sirop.

TARTELETTES AUX ANANAS AU SIROP

- Même technique que pour les tartelettes aux abricots au sirop à base de pâte brisée.

TARTE AUX BANANES

- Même technique que pour les tartes aux abricots. Remplacer les abricots au sirop par des bananes émincées de 2 mm d'épaisseur.

TARTE AUX CERISES AU SIROP

- Même technique que pour les tartes aux abricots. Remplacer les abricots au sirop par des cerises au sirop.

TARTELETTES AUX CERISES AU SIROP

- Même technique que pour les tartelettes aux abricots. Remplacer les abricots au sirop par des cerises au sirop.

TARTE À L'ALSACIENNE AUX CERISES AU SIROP

- Même technique que pour les tartes aux pommes à l'alsacienne.
- Ranger les cerises au sirop bien égouttées dans les cercles.
- Verser délicatement l'appareil et cuire à four très chaud 240 °C pendant 10 minutes.
- Terminer la cuisson à 200 °C, une vingtaine de minutes environ.
- Saupoudrer de sucre glace 5 minutes avant la fin de cuisson.
- Servir tiède sur plat rond garni d'un papier dentelle.

TARTE AU CITRON

1re méthode

- Confectionner la pâte sucrée, la laisser reposer au frais, foncer les cercles, réserver au frais.
- Cuire à blanc les fonds de tartes.
- Confectionner l'appareil au citron : mettre dans une calotte le sucre, les jaunes d'œufs, bien travailler au fouet pour blanchir, ajouter la poudre à crème ou la maïzena, mélanger.
- Bien laver les citrons, râper le zeste et presser leur jus.
- Incorporer progressivement dans l'appareil, l'eau, le zeste et le jus de citron.
- Verser ce mélange dans une casserole, porter rapidement à ébullition en remuant sans cesse avec un fouet.
- Dès l'ébullition, retirer du feu et incorporer à l'aide d'un fouet le beurre.
- Débarrasser l'appareil dans une calotte en inox, le laisser tiédir.

	PÂTES SÈCHES			
	PÂTE SUCRÉE			
	TARTE AUX ABRICOTS AU SIROP	TARTE AUX ANANAS AU SIROP	TARTELETTES AUX ANANAS AU SIROP	TARTE AUX BANANES
Éléments de la pâte sucrée	RECETTE N° 1 OU N° 2			
Éléments de garniture				
Abricots au sirop	3 btes 4/4			
Ananas au sirop		2 btes 4/4	2 btes 4/4	
Bananes				2,5 kg
Éléments de la crème pâtissière				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g
Maïzena ou poudre à crème	80 g	80 g	80 g	80 g
Éléments de décoration et de finition				
Bigarreaux rouges confits		50 g	50 g	
Nappage blond	300 g	300 g	300 g	300 g
Nombre de portions	**20**	**20**	**40**	**20**

- Verser cette crème tiède dans les fonds de tarte.
- Cuire à nouveau les tartes au four à 180 °C pendant 8 à 10 minutes environ.
- Refroidir sur grille.
- Préparer un sirop à 1,2624 D ou 30 ° baumé.
- Laver les citrons, les émincer en tranches de 2 mm d'épaisseur environ.
- Mettre les tranches dans le sirop à ébullition, laisser une minute, retirer du feu. Les laisser confire pendant 10 minutes.
- Egoutter les tranches de citron confites et les disposer harmonieusement sur les tartes.
- Lustrer avec du nappage blond chaud et bien lisse.
- Dresser sur plat rond garni de papier dentelle.

TARTELETTES AU CITRON

- Même technique que pour les tartes au citron.

TARTE AU CITRON

2e méthode

- Foncer les cercles à tartes en pâte sucrée, réserver au frais.
- Cuire à blanc les fonds de tartes.
- Confectionner l'appareil : procéder comme pour les tartes au citron 1re méthode et laisser refroidir.
- Garnir le fond des tartes de crème de citron à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5.
- Saupoudrer le dessus de sucre semoule ou de sucre cristallisé et caraméliser avec un chalumeau.

TARTELETTES AU CITRON

2e méthode

- Procéder comme pour les tartes au citron 2e méthode.

TARTE AUX FRAISES

- Même technique que pour les tartelettes aux abricots au sirop.
- Remplacer les abricots au sirop par des fraises.
- Lustrer au nappage rouge.

TARTELETTES AUX FRAISES

- Même technique que pour les tartelettes aux abricots au sirop.
- Remplacer les abricots au sirop par des fraises.

BARQUETTES AUX FRAISES

- Foncer les barquettes, puis procéder comme pour les tartelettes aux fraises.

	PÂTES SÈCHES			
	PÂTE SUCRÉE			
	TARTE AUX CERISES AU SIROP	TARTELETTES AUX CERISES AU SIROP	TARTE À L'ALSACIENNE AUX CERISES AU SIROP	TARTE AU CITRON 1re MÉTHODE
Éléments de la pâte sucrée	RECETTE N° 1 OU N° 2			
Éléments de garniture				
Cerises au sirop	3 btes 4/4	3 btes 4/4	2 btes 4/4	
Citrons				1 kg
Éléments de la crème pâtissière				
Lait	1 litre	1 litre		
Extrait de vanille	Pm	Pm		
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g		
Sucre semoule	250 g	250 g		
Maïzena ou poudre à crème	80 g	80 g		
Éléments de l'appareil				
Œufs			6 : 360 g	
Sucre semoule			200 g	400 g
Crème fraîche			400 g	
Lait			400 g	
Extrait de vanille			Pm	
Œufs (jaunes)				10 : 180 g
Maïzena				80 g
Extrait de vanille				Pm
Citrons				800 g
Eau				700 g
Liqueur de citron				2 cl
Beurre				100 g
Éléments du sirop à 1,2624 (30 °b)				
Eau				50 cl
Sucre semoule				750 g
Éléments de finition				
Nappage blond				300 g
Nappage rouge	300 g	300 g		
Sucre glace			50 g	
Nombre de portions	**20**	**40**	**20**	**20**

Bon d'économat

TARTE AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour les tartes aux abricots au sirop.
- Remplacer les abricots au sirop par des framboises.
- Lustrer au nappage rouge.

TARTE AUX MYRTILLES

- Même technique que pour les tartes aux abricots au sirop.
- Lustrer au nappage rouge.

TARTE AUX MYRTILLES À LA CRÈME D'AMANDES

- Foncer les cercles, piquer le fond avec une fourchette, réserver au frais.
- Confectionner la crème d'amandes : **fiche technique de base.**
- Garnir le fond des tartes de crème d'amandes à mi-hauteur.
- Cuire les tartes au four à 240 °C pendant 8 minutes puis à 190 °C pendant 25 minutes.
- Mettre sur grille, laisser refroidir.
- Disposer délicatement les myrtilles sur la crème d'amandes.
- Lustrer de nappage rouge chaud et bien lisse.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

TARTELETTES AUX MYRTILLES À LA CRÈME D'AMANDES

- Même technique que pour les tartes aux myrtilles à la crème d'amandes.

TARTE AUX MIRABELLES AU SIROP

- Même technique que pour les tartes aux abricots au sirop, remplacer les abricots par des mirabelles.

FLAN AUX PRUNEAUX

- Foncer les cercles, réserver au frais.
- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt.
- Mettre les pruneaux dans une casserole, les couvrir d'eau, porter à ébullition, retirer du feu, laisser gonfler 1 heure, les égoutter, les dénoyauter et les mettre à macérer à l'armagnac.

Appareil

- Casser les œufs dans une calotte en inox, ajouter le sucre, travailler avec un fouet pour blanchir et alléger l'appareil, incorporer la poudre à crème ou la maïzena, la crème fraîche, le lait et la vanille, bien mélanger.
- Garnir le fond des tartes de pruneaux macérés à l'armagnac.
- Recouvrir les pruneaux d'appareil jusqu'à 5 mm du bord.
- Cuire les flans au four à 210 °C pendant 30 minutes environ.
- Saupoudrer de sucre glace 5 minutes avant la fin de la cuisson.
- Laisser refroidir sur grille.
- Dresser sur plat garni d'un papier dentelle.

	PÂTES SÈCHES			
	PÂTE SUCRÉE			
	TARTELETTES AU CITRON	TARTE AU CITRON 2e MÉTHODE	TARTELETTES AU CITRON 2e MÉTHODE	TARTE AUX FRAISES
Éléments de la pâte sucrée	RECETTE N° 1 OU N° 2			
Éléments de garniture				
Citrons	1 kg			
Fraises				1 kg
Éléments de l'appareil				
Sucre semoule	400 g	400 t	400 g	
Œufs (jaunes)	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	
Maïzena ou poudre à crème	80 g	80 g	80 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	
Citrons	800 g	800 g	800 g	
Eau	700 g	700 g	700 g	
Liqueur de citron	2 cl	2 cl	2 cl	
Beurre	100 g	200 g	200 g	
Éléments du sirop à 1,2624 (30 °b)				
Eau	50 cl			
Sucre semoule	750 g			
Éléments de la crème pâtissière				
Lait				1 litre
Extrait de vanille				Pm
Œufs (jaunes)				8 : 144 g
Sucre semoule				250 g
Maïzena ou poudre à crème				80 g
Éléments de finition				
Nappage blond	300 g			
Sucre semoule		150 g	150 g	
Nappage rouge				300 g
Nombre de portions	**40**	**20**	**40**	**20**

PÂTES SÈCHES

PÂTE SUCRÉE

	TARTE AUX MYRTILLES À LA CRÈME D'AMANDE	TARTELETTES AUX MYRTILLES À LA CRÈME D'AMANDES	TARTE AUX MIRABELLES AU SIROP	FLAN AUX PRUNEAUX
Éléments de la pâte sucrée	RECETTE N° 1 OU N° 2			
Éléments de garniture				
Myrtilles	1 kg	1 kg		
Mirabelles au sirop			3 btes 4/4	
Pruneaux d'Agen				1.2 kg
Armagnac				5 cl
Éléments de la crème d'amandes				
Beurre	200 g	200 g		
Sucre semoule	200 g	200 g		
Œufs	4 : 240 g	4 : 240 g		
Amandes en poudre	200 g	200 g		
Maïzena ou poudre à crème	40 g	40 g		
Rhum	3 cl	3 cl		
Extrait de vanille	Pm	Pm		
Éléments de la crème pâtissière				
Lait			1 litre	
Extrait de vanille			Pm	
Œufs (jaunes)			8 : 144 g	
Sucre semoule			250 g	
Maïzena ou poudre à crème			80 g	
Éléments de l'appareil				
Œufs				6 : 360 g
Sucre semoule				200 g
Maïzena				40 g
Crème fraîche				400 g
Lait				40 cl
Extrait de vanille				Pm
Éléments de finition				
Nappage rouge	300 g	300 g	300 g	
Sucre glace				50 g
Nombre de portions	**20**	**40**	**20**	**20**

	TARTELETTES AUX FRAISES	BARQUETTES AUX FRAISES	TARTE AUX FRAMBOISES	TARTE AUX MYRTILLES
Éléments de la pâte sucrée	RECETTE N° 1 OU N° 2			
Éléments de la garniture				
Fraises	1 kg	1 kg		
Framboises			1 kg	
Myrtilles				1 kg
Éléments de la crème pâtissière				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g
Maïzena ou poudre à crème	80 g	80 g	80 g	80 g
Éléments de finition				
Nappage rouge	300 g	300 g	300 g	300 g
Nombre de portions	**40**	**60**	**20**	**20**

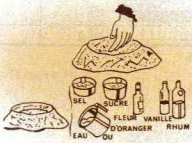
Bon d'économat

Beignets sucrés à base de pâte sèche : beignets à la lyonnaise ou bugnes

- Faire les pesées.

- Tamiser la farine en fontaine.

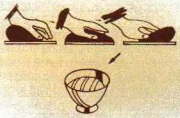
- Disposer au centre le sel fin, la fleur d'oranger ou l'eau, le rhum, la vanille.



- Faire dissoudre le sel fin et le sucre.
- Ajouter le beurre en pommade, les œufs ou les jaunes d'œufs.

- Bien mélanger l'ensemble et incorporer progressivement la farine.

- Fraiser la pâte une ou deux fois afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- La mettre en boule sans la travailler.
- Fariner légèrement la pâte et l'envelopper de papier sulfurisé ou d'un torchon, la laisser reposer au frais (marbre réfrigéré) pendant une à deux heures.



BUGNES

- Abaisser la pâte très mince de 2,5 mm d'épaisseur, la piquer à l'aide du rouleau pique-vite ou d'une fourchette.
- Détailler en petits rectangles ou losange à l'aide d'une roulette à pâte ou d'un couteau.

Remarque
Fariner le moins possible et enlever l'excédent à la brosse.

- On peut fendre le milieu du rectangle ou du losange dans le sens de la longueur et y passer une des extrémités en la retournant.
- Disposer les pièces sur une plaque garnie d'un linge très légèrement fariné.

Cuisson

- Déposer délicatement les bugnes dans la friture chaude 170 ° à 180 °C, laisser frire pendant 2 minutes environ, retourner à l'aide d'une araignée et laisser dorer l'autre face 2 minutes environ.
- Égoutter les bugnes à l'aide d'une araignée et les déposer sur une plaque garnie d'un torchon ou de papier absorbant.
- Saupoudrer les bugnes de sucre glace ou de sucre semoule.
- Dresser sur plat rond recouvert de papier dentelle.

Bugnes

BUGNES AU CITRON

- Même technique que pour les bugnes au sucre.
- Supprimer le rhum, la fleur d'oranger et parfumer la pâte avec de la liqueur de citron et des zestes de citron.

BUGNES À L'ORANGE

- Même technique que pour les bugnes au sucre.
- Supprimer le rhum, la fleur d'oranger et parfumer la pâte avec de la liqueur d'orange et des zestes d'orange.

	PÂTES SÈCHES				
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	BUGNES	BUGNES AU CITRON	BUGNES À L'ORANGE
Éléments de la pâte à bugnes					
Farine	500 g	500 g			
Levure chimique	10 g	10 g			
Sel fin	10 g	10 g			
Sucre semoule	100 g	150 g			
Œufs	3				
Jaunes d'œufs		6			
Beurre	150 g	200 g			
Extrait de vanille	Pm	Pm			
Rhum	5 cl	5 cl			
Eau de fleur d'oranger	5 cl	5 cl			
Ou eau	5 cl	5 cl			
Éléments de garniture					
Zestes de citrons				2	
Liqueur de citron				5 cl	
Zestes d'oranges					2
Liqueur d'orange					5 cl
Éléments de cuisson					
Huile pour friture			Pm	Pm	Pm
Éléments de finition					
Sucre semoule ou			150 g	150 g	150 g
Sucre glace			150 g	150 g	150 g
Nombre de portions			15		

Bon d'économat

Les pâtes levées

DÉFINITION

- Ces pâtes se caractérisent par une grande élasticité (corps) et une texture très alvéolée.
- Ce sont des pâtes fermentées qui demandent une préparation assez longue ; la levure ou le levain que l'on ajoute lors du pétrissage ont pour but de former au sein des pâtes, une succession de bulles (dégagement de gaz carbonique) qui en se développant augmentent considérablement de volume, ceci provoque la poussée et la texture très alvéolée de ces pâtes.

FERMENTATION ALCOOLIQUE

- La levure de bière ou levure biologique (levure de boulanger) sécrète une diastase qui transforme le saccharose et une partie de l'amidon en sucre simple du type glucose puis en *alcool éthylique* et *gaz carbonique*.
- La levée de ces pâtes est provoquée par un *phénomène biologique*.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR RÉALISER LES PÂTES LEVÉES

- Avoir une farine riche en gluten du type 45 (ou farine de gruau) qui permettra d'obtenir plasticité et élasticité.
- Délayer la levure dans du lait tiède l'hiver (ne pas dépasser 35 °C) et froid l'été.
- Diminuer la dose de levure dans une grande quantité de pâte.
- Dissoudre le sel avec un peu de lait ou d'eau avant de l'incorporer dans la pâte.
- Éviter de verser le sel directement sur la levure ou le levain, cela ralentirait la fermentation.
- Dès qu'une pâte a doublé de volume, la rompre et la mettre au frais, plusieurs fois si nécessaire, la laisser en chambre froide à + 5 °C jusqu'à utilisation.
- Par temps orageux (hygrométrie très grande) diminuer la quantité de levure et le temps de la première pousse, rompre la pâte et la mettre au frais (chambre froide ou marbre réfrigéré à + 5 °C).
- Couvrir la pâte pour empêcher la formation d'une croûte.
- Éviter de laisser trop pousser une pâte levée, elle deviendrait trop acide, le goût serait dénaturé et la pâte ne se développerait pas (en terme de métier : la pâte est « pourrie »).
- Donner aux pâtes une consistance molle, bien les travailler pour leur donner du corps et incorporer le maximum d'air afin d'activer la fermentation.
- Bien respecter les proportions.

Remarques

- Les différents ingrédients qui composent les pâtes doivent être de très bonne qualité, ils sont déterminants pour le goût et le moelleux de la pâtisserie.
- Dans les recettes, on peut diminuer les proportions, mais ceci au détriment de la qualité.

CLASSIFICATION DES PÂTES LEVÉES

PÂTES LEVÉES POUR BUFFETS

Pain de campagne
Pain de gruau
Pain de mie
Pain de seigle
Pain de seigle aux noix
Pain aux noix

VIENNOISERIE

PÂTE À KOUGLOFS

Kouglofs

PÂTE À PAIN AU LAIT

Pains au lait

PÂTE À BRIOCHE

À têtes petites et grosses, couronnes, tressées, mousseline, nanterre, aux fruits, aux noix, aux amandes, aux noisettes, pains au raisins.

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- Chocolatines
- Croissants
- Croissants aux amandes
- Croissants au chocolat

Les pâtes pour buffets :
Ces pâtes sont moins riches que celles destinées à la viennoiserie, elles contiennent peu ou pas de sucre et sont plus pauvres en matière grasse, le liquide d'hydratation est souvent du lait ou de l'eau.
Elles doivent posséder de bonnes qualités plastiques et être d'une consistance moyenne.

La viennoiserie :
Ce sont des pâtes levées sucrées riches en œufs et en matière grasse.
- Elles sont généralement destinées au petit déjeuner ou au goûter.
- Ces préparations ayant la même destination que les croissants qui sont d'origine viennoise, les ont fait classer sous la même rubrique d'où le nom de « viennoiserie »

Conduite de la fermentation des pâtes levées

LEVURE BIOLOGIQUE

Ensemencement préalable, fermentation commencée avant pétrissage

INDIRECT
Levain → Levure
Travail indirect à la levure biologique

Incorporation de la levure biologique dans la pâte au début du pétrissage.

DIRECT
Travail en direct à la levure biologique

PÉTRISSAGE

Pour un emploi immédiat (le jour même)

Pointage à température ambiante 25 à 28 °C. La pâte double de volume (environ 2 heures).

Rompre la pâte.

Repos à température ambiante 25 à 28 °C. Nouvelle pousse.

Rompre une nouvelle fois.

Mettre la pâte au frais à + 5 °C. En chambre froide ou marbre réfrigéré 1 à 2 h pour la raffermir.

Détailler et façonner.

Pour un emploi immédiat (le jour même)

Pointage à température ambiante 25 à 28 °C. Écourté 1 h à 1 h 30 environ.

Rompre la pâte.

Stockage en chambre froide ou marbre réfrigéré à 5 °C.

Contrôle de la pâte, rompre une nouvelle fois si besoin.

Remettre à froid à + 5 °C.

Détailler et façonner le lendemain.

Pour un emploi plusieurs jours après le pétrissage

Pointage à température ambiante 25 à 28 °C. Écourté 30 minutes.

Rompre la pâte.

Surgélation à - 40 °C.

Stockage plusieurs jours à - 25°C - 30 °C.

Décongélation lente de la pâte la veille de son utilisation en chambre froide à + 5 °C

Détailler et façonner le lendemain.

En étuve à 30 - 35 °C ou à programmer en chambre de fermentation contrôlée.

Sortir les pièces, laisser reposer quelques minutes.

Dorer délicatement, attendre 1 minute puis dorer une deuxième fois.
Remarque : on peut dorer une première fois après le façonnage.

CUISSON
Four : 210 °C à 215 °C Petites pièces
Four 200 °C Grosses pièces

Pâtes levées : pâte à brioche

- Faire les pesées.
- Mesurer le lait.

- Tamiser la farine.
- La mettre en fontaine sur le marbre.

- Déposer dans la fontaine : le sel fin, le sucre, les œufs et la levure délayée dans un peu de lait tiède (30 à 35 °C environ).

- Mélanger rapidement les ingrédients qui sont dans la fontaine, puis incorporer la farine du bout des doigts.
- Bien travailler la pâte et incorporer progressivement le restant des œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et corsée.

- Prendre le quart de la pâte et incorporer le beurre ramolli (beurre même consistance que la pâte).
- Incorporer le restant de la pâte et la travailler jusqu'à ce qu'elle se décolle des mains et du marbre. Elle doit être bien lisse.

- Fariner une bassine 1/2 sphérique, y déposer la pâte, fleurer, la couvrir d'un linge et la laisser pousser dans un endroit tempéré 1 h à 1 h 30 environ. Lorsque la pâte a doublé de volume, la rompre en la travaillant un peu pour lui donner plus de corps, et la réserver au frais (chambre froide à + 5 °C). Le lendemain, sortir la pâte, la rompre sans la travailler.

- Détailler et façonner en fonction des réalisations recherchées.
- Mettre à pousser à l'étuve (30 à 35 °C).
- Lorsque les pièces sont bien gonflées (doublées de volume) sortir de l'étuve.
- Laisser reposer quelques minutes.
- Dorer deux fois.
- Cuire : grosses pièces four moyen 200 °C petites pièces four chaud 210 °C- 215 °C.

Petites brioches à tête

PÂTES LEVÉES			
PÂTE À BRIOCHE			
MAIGRE	1/2 FINE	FINE	EXTRA FINE
Éléments de la pâte à brioche			
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g
Levure	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20
Lait ou eau	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Sucre semoule	50 g	50 g	50 g	50 g
Œufs	5	6	6	7
Beurre	150 g	200 g	250 g	300 g
Poids de la pâte	**950 g**	**1 080 g**	**1 140 g**	**1 180 g**

Entrées chaudes à base de pâte à brioche

SAUCISSON BRIOCHÉ

- Confectionner la brioche : **fiche technique de base.**
- Piquer l'enveloppe des saucissons.
- Les faire pocher, départ eau froide pendant 1 heure environ.
- Enlever la peau et laisser refroidir. Prendre un morceau de pâte, en rapport avec la grosseur du saucisson, abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur.
- Dorer le saucisson, puis le placer sur l'abaisse de pâte.
- L'envelopper. Couper l'excédent de pâte, souder les bords.
- Mettre sur plaque, dorer deux fois (même opération pour les autres). Laisser pousser à l'étuve.
- Lorsqu'ils ont doublé de volume, les cuire à four chaud 200 °C pendant 20 à 30 minutes environ.

Saucisson en brioche

SAUCE PÉRIGUEUX

- Faire réduire le madère de moitié.
- Ajouter le fond brun lié.
- Laisser bouillir, dépouiller en cours de cuisson.
- Ajouter les truffes hachées et le jus de truffes.
- Incorporer petit à petit le beurre et réserver au bain-marie.
- Dresser sur plat ovale avec papier gaufré, bouquets de persil aux extrémités.
- Sauce Périgueux en saucière.

FILET DE BŒUF EN BRIOCHE

- Même technique que pour le saucisson en brioche.
- Parer le filet de bœuf, le ficeler, l'assaisonner.
- Mettre un peu de beurre et d'huile dans un rondeau.
- Saisir le filet de bœuf sur toutes ses faces, pendant 7 à 8 minutes environ.
- Le laisser refroidir puis procéder comme pour les saucissons.

MAGRETS DE CANARD EN BRIOCHE SAUCE PÉRIGUEUX

- Même technique que pour les saucissons en brioche.
- Parer et saisir les magrets dans un sautoir bien chaud 3 à 4 minutes environ puis procéder comme pour les saucissons.

PÂTES LEVÉES - PÂTE À BRIOCHE

	SAUCISSON EN BRIOCHE SAUCE PÉRIGUEUX	FILET DE BŒUF EN BRIOCHE SAUCE PÉRIGUEUX	MAGRETS DE CANARD EN BRIOCHE SAUCE PÉRIGUEUX
Éléments de la pâte à brioche			
Farine	250 g	250 g	250 g
Levure de bière	10 g	10 g	10 g
Œufs	3	3	3
Lait ou eau	50 g	50 g	50 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g
Beurre	75 g	75 g	75 g
Sucre semoule	30 g	30 g	30 g
Éléments de base			
Saucisson à pocher	700 g		
Filet de bœuf		2 kg	
Magrets de canard			5 pièces
Éléments de cuisson			
Beurre		30 g	
Huile		5 cl	
Assaisonnement			
Sel fin		Pm	Pm
Poivre		Pm	Pm
Élément de la dorure			
Œuf	1	1	1
Éléments de la sauce Périgueux			
Madère	10 cl	10 cl	10 cl
Fond brun lié	50 cl	50 cl	50 cl
Truffes	12 g	12 g	12 g
Jus de truffes	Pm	Pm	Pm
Beurre	80 g	80 g	80 g
Sel fin	Pm	Pm	Pm
Poivre	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Persil frisé	1/2 bte	1/2 bte	1/2 bte
Nombre de portions		**10**	

Bon d'économat

Pâtisseries à base de pâte à brioche

BRIOCHE À LA CRÈME D'AMANDES

- Même technique que pour la brioche à la crème frangipane, remplacer celle-ci par de la crème d'amandes.

GÂTEAU AUX POIRES

- Foncer un cercle à tarte avec une abaisse de pâte à brioche de 5 mm d'épaisseur.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8, garnir l'intérieur d'une couche de crème pâtissière.
- Mettre à pousser à l'étuve à 35 °C. Lorsque la pâte a doublé de volume, la retirer.
- Garnir avec des tranches de poires au sirop de 5 mm d'épaisseur.
- Confectionner 4 blancs de meringue italienne.
- Mélanger délicatement la meringue italienne et 1/4 litre de crème pâtissière bien lissée.
- Garnir la tarte à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5, saupoudrer de sucre glace.
- Cuire les tartes au four à 200 °C pendant 30 minutes environ.
- Démouler sur grille, laisser refroidir.
- Dresser sur plat rond avec carton et papier dentelle.

TARTE AUX FRUITS

- Foncer un cercle à tarte avec une abaisse de pâte à brioche de 5 mm d'épaisseur.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8, garnir l'intérieur d'une couche de crème pâtissière.
- Mettre à pousser.
- Garnir de fruits au naturel ou au sirop.
- Cuire les tartes au four à 200 °C pendant 30 minutes environ.
- Après cuisson, démouler sur grille, laisser refroidir.
- Abricoter.
- Les décorer avec des bigarreaux rouges confits.
- Les dresser sur plat rond avec carton et papier dentelle.

PÂTES LEVÉES - PÂTE À BRIOCHE			
	BRIOCHE À LA CRÈME D'AMANDES	**GÂTEAU AUX POIRES**	**TARTE AUX FRUITS**
Éléments de base			
Beurre	25 g	15 g	15 g
Pâte à brioche	500 g	350 g	350 g
Poires au sirop		2 btes 4/4	
Abricots au sirop			2 btes 4/4
Ou ananas au sirop			1 bte 4/4
Élément de la dorure			
Œuf	1		
Éléments de la crème d'amandes			
Beurre	100 g		
Sucre semoule	100 g		
Œufs	2		
Maïzena ou poudre à crème	20 g		
Amandes en poudre	100 g		
Rhum	2 cl		
Extrait de vanille	Pm		
Éléments de la crème pâtissière			
Lait		50 cl	25 cl
Œufs (jaunes)		4	2
Sucre semoule		125 g	60 g
Maïzena ou poudre à crème		40 g	20 g
Extrait de vanille		Pm	
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)		4 : 140 g	
Sucre semoule		250 g	
Eau		80 g	
Extrait de vanille		Pm	
Éléments de finition			
Sucre glace	20 g	30 g	
Sirop à 1,2624 D	Pm		Pm
Nappage			125 g
Bigarreaux rouges confits			40 g
Moules			
Moules à « manqué carré »	**240 mm x 240 mm**		
Cercles à tartes		**ø 280 mm**	
Nombre de pièces		**1**	
Nombre de portions		**10**	

GALETTE AUX FRUITS ET AUX RAISINS

- Beurrer un moule à génoise rond.
- Détailler la pâte (600 g pour un moule 240 mm), la bouler.
- Faire une abaisse ronde un peu moins grande que le moule et la déposer à l'intérieur.
- Dorer, mettre à pousser, laisser reposer pendant 5 minutes, dorer une deuxième fois.
- Cuire les galettes au four à 210 °C pendant 35 minutes environ.
- Démouler dès la sortie du four sur une grille et la laisser refroidir.
- Découper en trois parties et fourrer d'un appareil composé de : crème pâtissière, de fruits confits en cubes et de raisins macérés avec du kirsch.
- Abricoter le dessus et décorer avec des bigarreaux rouges confits, de l'angélique et une bordure au cornet de glace royale.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

BISTOCKS À LA CRÈME D'AMANDES

- Prendre une brioche mousseline de la veille.
- Parer et la diviser en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, les mettre sur plaque.
- Puncher au sirop parfumé au Grand Marnier.
- Masquer le dessus à l'aide d'une palette de crème d'amandes (3 mm environ), parsemer d'amandes effilées non grillées et saupoudrer de sucre glace.
- Cuire les bistocks au four à 240 °C pendant 8 à 10 minutes environ.
- Dresser en caissettes.

BISTOCKS À LA CRÈME FRANGIPANE MERINGUÉE

- Même technique que pour les bistocks à la crème d'amandes, remplacer celle-ci par de la crème frangipane.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E5, masquer et décorer avec de la meringue italienne.
- Parsemer des amandes effilées non grillées.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace.
- Cuire les bistocks au four de 220 °C à 230 °C pendant 8 à 10 minutes environ.
- Laisser refroidir et dresser en caissettes.

PÂTES LEVÉES – PÂTE À BRIOCHE

Éléments de base	GALETTE AUX FRUITS ET AUX RAISINS	BISTOCKS À LA CRÈME D'AMANDES	BISTOCKS À LA FRANGIPANE MERINGUÉE
Beurre	25 g	15 g	15 g
Pâte à brioche	600 g	500 g	500 g
Fruits confits	70 g		
Raisins secs	70 g		
Kirsch	3 cl		
Élément de la dorure			
Œuf	1		
Éléments de la crème pâtissière			
Lait	50 cl		
Œufs (jaunes)	4		
Sucre semoule	125 g		
Maïzena ou poudre à crème	40 g		
Extrait de vanille	Pm		
Éléments de la crème d'amandes			
Beurre		70 g	
Sucre semoule		70 g	
Œufs		1	
Maïzena ou poudre à crème		15 g	
Amandes en poudre		70 g	
Rhum		3 cl	
Extrait de vanille		Pm	
Éléments de la frangipane			
Lait			25 cl
Œufs (jaunes)			2
Sucre semoule			60 g
Maïzena ou poudre à crème			20 g
Extrait de vanille			Pm
Amandes en poudre			50 g
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)			4 : 140 g
Sucre semoule			250 g
Eau			80 g
Extrait de vanille			Pm
Éléments du punch			
Sirop à 1,2624 D		Pm	Pm
Grand Marnier		3 cl	3 cl
Éléments de finition			
Nappage	100 g		
Bigarreaux rouges confits	30 g		
Angélique	30 g		
Amandes effilées		40 g	30 g
Sucre glace		40 g	30 g
Glace royale			
Œufs (blancs)	1		
Sucre glace	60 g		
Jus de citron	Pm		
Moules			
Moules à génoise	ø 240 mm		
Moules à brioche mousseline		ø 120 mm	
Nombre de pièces		1	
Nombre de portions		10	

Bon d'économat

Viennoiseries à base de pâte à brioche

GROSSE BRIOCHE À TÊTE

- Détailler la pâte à brioche en morceaux du poids désiré.
- Diviser chaque morceau en deux parties, 1/3 pour façonner la tête et 2/3 pour façonner le corps.
- Effectuer deux boules, déposer la boule du corps dans le moule beurré.
- Rouler la petite boule avec la paume de la main de façon à former un cône.
- Creuser le centre de la grosse boule avec les doigts et déposer verticalement la tête en mettant la pointe du cône dans la cavité, enfoncer la boule avec l'index, de manière à obtenir une sorte de col autour de la pâte, de façon à bien souder la tête au corps.
- Mettre à pousser, lorsqu'elle a doublé de volume, la sortir et la laisser reposer quelques minutes, dorer délicatement deux fois.
- A l'aide de ciseaux préalablement trempés dans la dorure, faire des incisions de 1,5 cm de profondeur sur le pourtour du corps de la brioche dans le sens du diamètre, toutes les deux côtes du moule.
- Cuire les brioches à four moyen à 210 °C pendant 35 minutes environ pour une brioche de 350 g.
- Démouler : aussitôt.

Brioche à tête

PETITES BRIOCHES À TÊTES

- Détailler la pâte en morceaux de 500 g, faire un boudin de 3 cm de ø.
- Diviser le boudin en 12 parties égales.
- Fariner légèrement, bouler d'un mouvement de rotation assez rapide.
- Laisser reposer pendant 3 à 4 minutes.
- Former la tête avec le tranchant de la main, par un va-et-vient en prenant le 1/3 de la pâte.
- Poser la brioche ainsi formée dans le moule beurré, avec l'index souder la pâte au corps.
- Mettre à pousser, lorsqu'elles ont doublé de volume, sortir de l'étuve, laisser reposer quelques minutes.
- Dorer délicatement deux fois.
- Cuire les brioches au four de 220 °C à 230 °C pendant une douzaine de minutes.
- Démouler aussitôt.

Remarque
On peut dorer les brioches avant de les mettre à pousser en faisant très attention de ne pas faire couler de dorure sur le bord des moules.

PETITS PAINS BRIOCHÉS

- Détailler la pâte en morceaux de 500 g, faire un boudin de 3 cm de ø.
- Diviser la pâte en douze parties, fariner légèrement, bouler d'un mouvement de rotation assez rapide.
- Laisser reposer quelques instants.
- Allonger les boules en procédant en deux temps de manière à obtenir des pièces très lisses.
- Dresser sur plaque légèrement beurrée la soudure dessous, aplatir légèrement.
- Dorer, mettre à pousser, laisser reposer, dorer une deuxième fois.
- Inciser à l'aide de ciseaux, sucrer avec du sucre en grains.
- Cuire les petits pains briochés au four de 220 °C à 230 °C pendant une douzaine de minutes.

BRIOCHE MOUSSELINE

- Détailler la pâte en morceaux.
- Bouler et déposer chaque boule dans un moule beurré ou beurré et chemisé de papier sulfurisé, beurrer à nouveau le papier, la partie lisse dessus.
- Aplatir avec le poing.
- Dorer très délicatement et mettre à pousser.
- Laisser reposer quelques minutes à la sortie de l'étuve, et dorer une deuxième fois.
- Cuire les brioches à four moyen pendant 35 minutes (brioche de 350 g).

BRIOCHE NANTERRE

- Même technique que pour les petites brioches à têtes.
- Déposer les boules de pâte, côte à côte, au fond d'un moule à Nanterre ou à cake beurré.
- Laisser pousser, dorer.
- Cuire les brioches à four moyen pendant 40 minutes environ (brioche de 500 g).

Brioche Nanterre

BRIOCHE COURONNE

- Bouler la pâte, laisser reposer pendant 7 à 8 minutes, former un trou en appuyant bien avec le bout des doigts, puis au fur et à mesure que la pâte se détend, élargir le trou avec les mains, à plusieurs reprises, jusqu'à obtention d'une couronne de la grandeur désirée.
- Laisser pousser, dorer, puis avec des ciseaux trempés dans la dorure, inciser en « dents de scie » le pourtour de la couronne.
- Cuire les brioches à four moyen.

BRIOCHE TRESSÉE

- Détailler la pâte en rectangles.
- Diviser chaque rectangle dans le sens de la longueur en trois bandes régulières.
- Allonger en forme de ficelle régulière.
- Croiser les deux bandelettes au centre et effectuer un tressage. Mettre à pousser, dorer. Cuire les brioches à four moyen.

Brioche tressée

PÂTES LEVÉES - PÂTE À BRIOCHE

	INGRÉDIENTS DIVERS	DIAMÈTRE OU DIMENSIONS	POIDS DE LA PÂTE	NOMBRE DE PIÈCES	NOMBRE DE PERSONNES
DÉNOMINATIONS					
Grosse brioche à tête		ø 235 mm	600 g	1	10 pers.
Dorure : œufs	2	ø 220 mm	500 g	1	8 pers.
		ø 175 mm	350 g	1	6 pers.
		ø 135 mm	250 g	1	4 pers.
Brioche mousseline		ø 120 mm	500 g	1	8 pers.
Dorure : œuf	1				
Brioche Nanterre		160 mm x 80 mm	300 g	1	5 pers.
Dorure : œufs	2	300 mm x 80 mm	900 g	1	12 pers.
		ou Moules à cakes n° 20	900 g	1	12 pers.
Petites brioches à têtes		ø 75 mm	500 g	12	6 pers.
Dorure : œuf	1				
Petits pains briochés			500 g	12	6 pers.
Dorure : œuf	1				
Sucre en grains	80 g				
Brioche tressée			500 g	1	8 pers.
Dorure : œuf	1				
Brioche couronne			500 g	1	8 pers.
Dorure : œuf	1				
Brioche vendéenne		ø 240 mm	600 g	1	8 pers.
Beurre	25 g	Moules à génoise			
Dorure : œuf	1				
Brioche granitée		ø 260 mm	650 g	1	10 pers.
Beurre	25 g	Moules à génoise			
Dorure : œuf	1				
Granité					
Beurre	40 g				
Farine	50 g				
Sucre semoule	40 g				
Éléments de la crème pâtissière					
Lait	25 cl				
Œufs (jaunes)	2				
Sucre semoule	60 g				
Poudre à crème ou maïzena	20 g				
Extrait de vanille	Pm				
Kirsch	2 cl				
Éléments de la crème Chantilly					
Crème UHT ou Fleurette	25 cl				
Sucre glace	60 g				
Extrait de vanille	Pm				

Bon d'économat

BRIOCHE VENDÉENNE

Peser la pâte, faire un boudin de 4 cm de ø.
Diviser le boudin en 6 ou 8 morceaux, de façon à obtenir des boules de 70 à 80 g chacune.
Bouler, déposer les boules dans un moule beurré et fariné, aplatir légèrement.
Mettre à pousser, dorer.
Cuire les brioches vendéennes à four moyen pendant 35 à 40 minutes pour une brioche de 550 g.

BRIOCHE GRANITÉE

Détailler la pâte.
Bouler et faire une abaisse ronde un peu moins grande que le moule et la déposer à l'intérieur.
Mettre à pousser, dorer, étaler la masse granitée dessus.
Cuire les brioches au four à 210 °C.
Après refroidissement, découper en trois parties et fourrer d'une crème légère (moitié crème pâtissière, moitié Chantilly) parfumée au kirsch.

MASSE GRANITÉE

Faire fondre le beurre dans une casserole, incorporer la farine et 40 g de sucre, faire le mélange rapidement, étaler sur plaque et passer au froid.
Avant utilisation, passer au crible ou au tamis à grosses mailles.

PETITES BRIOCHES AUX FRUITS

Beurrer des moules à Millassons.
Abaisser 400 g de pâte à 2 mm d'épaisseur, l'enrouler autour d'un rouleau, la déposer délicatement sur les moules et avec un morceau de pâte, foncer les moules.
Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau dessus.
Avec les 500 g plus les rognures, faire une abaisse de 50 cm x 30.
Etendre sur cette abaisse une mince couche de crème pâtissière puis procéder comme pour les grosses brioches aux fruits.

BRIOCHE AUX FRUITS

Beurrer un moule à génoise rond, le foncer avec une mince abaisse de pâte à brioche de 2 mm d'épaisseur (200 g de pâte pour un moule ø 240 mm).
Avec le reste de la pâte et les rognures (400 g) faire une abaisse de 40 cm de longueur sur 30 cm de largeur.
Etaler une légère couche de confiture d'abricots à l'aide d'une spatule en fer jusqu'à 4 cm du bord, passer de la dorure sur la bordure à l'aide d'un pinceau.
Parsemer l'abaisse de fruits confits et de raisins secs macérés au rhum sur la confiture.
Rouler dans le sens de la longueur de façon à former un rouleau assez serré. Terminer sur la dorure qui servira de soudure.
Découper ce rouleau en tranche de 2,5 à 3 cm d'épaisseur et les déposer à plat dans le moule en commençant par le centre, disposer les autres autour en veillant de ne pas trop serrer les tranches.
Dorer et mettre à pousser. Lorsqu'elle a doublé de volume, la sortir de l'étuve, la laisser reposer pendant 5 minutes, dorer une deuxième fois.
Cuire les brioches aux fruits au four à 190 °C pendant 40 minutes environ.
Après cuisson, les démouler sur une grille, laisser refroidir.
Les napper à l'aide d'un pinceau avec du nappage chaud et lisse.
Les décorer avec des bigarreaux rouges et le sucre en grains.

Remarque
Les raisins secs sont toujours lavés à l'eau tiède et égouttés avant de les mettre à macérer.

Brioche aux fruits

BRIOCHE ROYALE OU SUISSE

- Même technique que pour les grosses brioches aux fruits, remplacer la confiture par de la crème pâtissière, après l'avoir nappée, parsemer d'amandes effilées grillées puis décorer avec les bigarreaux confits et le sucre en grains.

BRIOCHE LYONNAISE

- Même technique que pour la brioche royale. Remplacer la crème pâtissière par de la crème frangipane.
- Aussitôt après cuisson, démouler sur grille et glacer en passant à l'aide d'un pinceau de la glace à l'eau, parsemer d'amandes effilées grillées.

PAINS AUX RAISINS

- Avec 700 g de pâte à brioche, faire une abaisse de 60 cm de longueur, 40 cm de largeur et 5 mm d'épaisseur environ.
- Dorer un côté de la longueur sur 4 cm de large.
- Étaler une mince couche de crème pâtissière sur l'abaisse, sauf sur la dorure.
- Parsemer l'abaisse de raisins secs, lavés, égouttés et macérés avec du rhum.
- Rouler dans le sens de la longueur de façon à former un rouleau assez serré en terminant sur la dorure qui servira de soudure.
- Couper en tranches de 3 cm de large, poser sur plaque légèrement beurrée.
- Mettre à pousser à l'étuve à 35 °C, lorsque les pains aux raisins ont doublé de volume, les sortir, les laisser reposer pendant 5 minutes.
- Dorer deux fois.
- Cuire les petits pains aux raisins au four de 220 °C à 230 °C pendant 15 minutes environ.
- Cinq minutes environ avant la fin de cuisson, saupoudrer les petits pains aux raisins de sucre glace.
- Remettre au four pour caraméliser légèrement le sucre et donner un aspect brillant.

Remarque
On peut passer dès la sortie du four à l'aide d'un pinceau un peu de sirop à 1,2624 D pour donner un aspect brillant.

BRIOCHE FRANGIPANE

- Beurrer un moule à manqué de 240 mm x 240 mm.
- Avec 250 g de pâte à brioche, faire une abaisse assez mince (plus grande que le moule) foncer le moule en remontant bien la pâte sur le bord.
- Garnir de crème frangipane, passer de la dorure sur le bord.
- Confectionner une deuxième abaisse avec 250 g de pâte aux mêmes dimensions, la déposer dessus, couper l'excédent de pâte au rouleau, bien souder les deux abaisses.
- Dorer et décorer en faisant un petit quadrillage avec des bandelettes de pâte à brioche.
- Mettre à pousser à l'étuve (35 °C), lorsqu'elle a doublé de volume, sortir de l'étuve, laisser reposer pendant 5 minutes. Dorer une deuxième fois.
- Cuire les brioches frangipane au four à 200 °C pendant 30 minutes environ.
- Cinq minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer les brioches de sucre glace.
- Remettre au four pour caraméliser légèrement le sucre et donner un aspect brillant.

PÂTE À BRIOCHE

	BRIOCHE AUX FRUITS	PETITES BRIOCHES AUX FRUITS	BRIOCHE ROYALE OU SUISSE	BRIOCHE LYONNAISE	PAINS AUX RAISINS	BRIOCHE FRANGIPANE
Éléments de base						
Beurre	25 g	40 g	25 g	25 g		30 g
Pâte à brioche	600 g	900 g	600 g	600 g	700 g	500 g
Confiture d'abricots	120 g					
Fruits confits en cubes	60 g	90 g	60 g	60 g		
Raisins secs	60 g	90 g	60 g	60 g	160 g	
Rhum	4 cl	4 cl	4 cl	5 cl	4 cl	2 cl
Élément de la dorure						
Œuf	1	1	1	1	1	1
Éléments de la crème pâtissière						
Lait		25 cl	25 cl		25 cl	
Œufs (jaunes)		2	2		2	
Sucre semoule		60 g	60 g		60 g	
Maïzena ou poudre à crème		20 g	20 g		20 g	
Extrait de vanille		Pm	Pm		Pm	
Éléments de la crème frangipane						
Lait				25 cl		25 cl
Œufs (jaunes)				2		2
Sucre semoule				60 g		60 g
Maïzena ou poudre à crème				20 g		20 g
Extrait de vanille				Pm		Pm
Rhum				2 cl		2 cl
Amandes en poudre				50 g		50 g
Éléments de finition						
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nappage blond	100 g	125 g	100 g			
Sucre en grains	60 g	60 g	60 g			
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g	20 g		
Amandes effilées			30 g	30 g		
Sucre glace					30 g	30 g
Glace à l'eau						
Sucre glace				50 g		
Eau				Pm		
Moules						
Moules à génoise	**ø 240 mm**		**ø 240 mm**	**ø 240 mm**		
Moules à millasson		**ø 80 mm**				
Moules à carrés						**240 x 240 mm**
Nombre de pièces	**1**	**20**	**1**		**20**	**1**
Nombre de portions		**10**			**20**	**10**

Bon d'économat

Beignets sucrés à base de pâte à brioche
Beignets viennois

CONFECTIONNER LA PÂTE À BRIOCHE :

Fiche technique de base.

BEIGNETS VIENNOIS NATURE

- Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur.
- Découper à l'aide de la roulette à pâte ou d'un couteau à émincer des rectangles de 12 cm x 4 cm, fendre le milieu du rectangle dans le sens de la longueur (ou des losanges).
- Déposer les pièces sur une grille recouverte d'un papier sulfurisé légèrement fariné.
- Laisser pousser dans un endroit tempéré ou à l'étuve une trentaine de minutes environ, lorsque la pâte a doublé de volume, la sortir de l'étuve.
- Déposer délicatement les beignets dans la friture chaude 170 °C à 180 °C, laisser frire deux minutes environ, retourner les beignets avec une araignée, frire le deuxième côté deux minutes environ, lorsqu'ils sont bien dorés, les sortir à l'aide d'une araignée, les égoutter et les poser sur une plaque garnie d'un torchon ou d'un papier absorbant.
- Rouler dans le sucre semoule et saupoudrer de sucre glace.
- Dresser sur plat garni d'un papier dentelle.
- On peut accompagner les beignets d'une crème anglaise ou d'une sauce aux fraises ou aux framboises : **fiche technique de base.**

Remarques

- Ne pas cuire trop de beignets à la fois.
- La pâte se confectionne en général la veille, la rompre et la réserver au frais.

BEIGNETS VIENNOIS À LA CRÈME D'AMANDES

Crème d'amandes : fiche technique de base.

- Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur.

PÂTES LEVÉES - PÂTE À BRIOCHE					
Éléments de la pâte à brioche	**BEIGNETS VIENNOIS NATURE**	**BEIGNETS VIENNOIS À LA CRÈME D'AMANDES**	**BEIGNETS VIENNOIS À LA CRÈME FRANGIPANE**	**BEIGNETS VIENNOIS AUX FRAISES**	**BEIGNETS VIENNOIS AUX FRAMBOISES**
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Eau ou lait	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl
Levure	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs	6	6	6	6	6
Sucre semoule	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de la dorure					
Œufs		2			
Éléments de base					
Fraises				300 g	
Framboises					300 g
Éléments de la crème d'amandes					
Beurre		100 g			
Sucre semoule		100 g			
Œufs		2			
Amandes en poudre		100 g			
Rhum		2 cl			
Extrait de vanille		Pm			
Poudre à crème ou maïzena		20 g			
Éléments de la crème frangipane					
Lait			25 cl		
Œufs (jaunes)			2		
Sucre semoule			70 g		
Poudre à crème ou maïzena			30 g		
Extrait de vanille			Pm		
Amandes en poudre			50 g		
Rhum			1 cl		
Élément de cuisson					
Huile de friture	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition					
Sucre semoule ou	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Sucre glace	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Nombre de portions			12		

- Découper des carrés de 10 cm x 10 cm à la roulette à pâte ou avec un couteau à émincer.
- Passer de la dorure sur le pourtour des abaisses à l'aide d'un pinceau sur 3 cm de large environ.
- Poser au centre de chaque abaisse à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8 la valeur d'une noix de crème d'amandes.
- Ramener les quatre angles vers le centre, bien souder en pinçant la pâte avec le bout des doigts.
- Déposer les pièces sur une grille recouverte d'un papier sulfurisé légèrement fariné.
- Laisser pousser dans un endroit tempéré ou à l'étuve, une trentaine de minutes environ. Lorsque la pâte a doublé de volume, la sortir de l'étuve.

Cuisson

Même technique que pour les beignets viennois nature.

Remarque

- Les beignets peuvent être réalisés avec deux abaisses rondes de 8 cm de ø détaillées avec un emporte-pièce. Dorer les bords à l'aide d'un pinceau, mettre au centre la crème d'amandes, couvrir avec la deuxième abaisse, bien souder en appuyant avec les doigts.
- En forme de losanges, de chaussons.

BEIGNETS VIENNOIS À LA CRÈME FRANGIPANE

- Même technique que pour les beignets à la crème d'amandes.
- Remplacer la crème d'amandes par la crème frangipane : **fiche technique de base.**

BEIGNETS VIENNOIS AUX FRAISES

- Même technique que pour les beignets à la crème d'amandes.
- Remplacer la crème d'amandes par des fraises.
- On peut accompagner les beignets d'une sauce aux fraises.

BEIGNETS VIENNOIS AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour les beignets à la crème d'amandes.
- Remplacer la crème d'amandes par des framboises.
- On peut accompagner les beignets d'une sauce aux framboises.

BEIGNETS VIENNOIS AUX MYRTILLES

- Même technique que pour les beignets à la crème d'amandes.
- Remplacer la crème d'amandes par des myrtilles.
- On peut accompagner les beignets d'une sauce aux framboises ou aux fraises.

BEIGNETS VIENNOIS À LA CONFITURE D'ORANGES

- Même technique que pour les beignets à la crème d'amandes.
- Remplacer la crème d'amandes par de la confiture d'oranges.
- On peut accompagner les beignets d'une crème anglaise.

Beignets viennois

PÂTES LEVÉES - PÂTE À BRIOCHE

Éléments de la pâte à brioche	BEIGNETS VIENNOIS AUX MYRTILLES	BEIGNETS VIENNOIS À LA CONFITURE D'ORANGE	BEIGNETS VIENNOIS À LA CONFITURE DE PASTÈQUE	BEIGNETS VIENNOIS AUX PÊCHES	BEIGNETS VIENNOIS AUX POIRES	BEIGNETS VIENNOIS À LA COMPOTE DE POMMES
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Eau ou lait	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl
Levure	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs	6	6	6	6	6	6
Sucre semoule	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de base						
Myrtilles	300 g					
Confiture d'oranges		1/2 bte 4/4				
Confiture de pastèque			1/2 bte 4/4			
Pêches au sirop				1/2 bte 4/4		
Poires au sirop					1/2 bte 4/4	
Éléments de la compote de pommes						
Pommes						800 g
Sucre semoule						80 g
Extrait de vanille						Pm
Cannelle						Pm
Élément de cuisson						
Huile de friture	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition						
Sucre semoule ou	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Sucre glace	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Nombre de portions	12					

Bon d'économat

BEIGNETS VIENNOIS À LA CONFITURE DE PASTÈQUE

- Même technique que pour les beignets à la confiture d'oranges.
- Remplacer la confiture d'oranges par de la confiture de pastèque.

BEIGNETS VIENNOIS AUX PÊCHES

- Même technique que pour les beignets à la crème d'amandes.
- Remplacer la crème d'amandes par des oreillons de pêches émincés de 3 mm d'épaisseur.
- On peut accompagner les beignets d'une crème anglaise.

BEIGNETS VIENNOIS AUX POIRES

- Même technique que pour les beignets aux pêches.
- Remplacer les pêches par des poires.

BEIGNETS VIENNOIS À LA COMPOTE DE POMMES

- Même technique que pour les beignets à la confiture d'oranges.
- Remplacer la confiture d'oranges par de la compote de pommes.

PÂTE À BRIOCHE

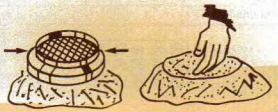
SAUCES OU CRÈMES D'ACCOMPAGNEMENT DES BEIGNETS VIENNOIS

	CRÈME ANGLAISE	CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ	SABAYON À LA CRÈME	SAUCE AUX FRAISES	SAUCE AUX FRAMBOISES
Éléments de la crème anglaise					
Lait	50 cl	50 cl			
Œufs (jaunes)	5	5			
Sucre semoule	150 g	150 g			
Extrait de vanille	Pm				
Extrait de café		3 cl			
Éléments du sabayon à la crème					
Œufs (jaunes)			6		
Sucre semoule			250 g		
Crème Fleurette			30 cl		
Vanille			Pm		
Éléments des sauces					
Fraises				400 g	
Framboises					400 g
Sirop à 1,2624 D				Pm	Pm
Kirsch				3 cl	3 cl
Nombre de portions			12		

Pâtes levées : pâte à croissants

- Faire les pesées.

- Tamiser la farine, la mettre en fontaine sur le marbre.



- Ajouter le sel fin, le sucre, éventuellement l'œuf et presque tout le lait ou l'eau.
- Faire dissoudre le sel et le sucre.

- Verser la levure délayée avec un peu de lait ou d'eau tiède l'hiver (ne jamais dépasser 40 °C) et froid l'été dans la fontaine.

- Incorporer progressivement toute la farine du bout des doigts et le restant du lait.
- Bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène peu corsée.

- Mettre la pâte en boule et la réserver dans un récipient légèrement fariné d'une contenance de 3 fois son volume.

PREMIÈRE POUSSE

- Couvrir la pâte pour éviter le croûtage.
- La laisser pointer à température ambiante 25 à 30 °C à l'abri des courants d'air.

CONTRÔLE DE POINTAGE

Façonnage réalisé le jour même :

- Laisser la pâte doubler de volume environ 1 h, la rompre et la réserver au marbre ou en chambre froide à + 5 °C pendant 2 à 3 h pour détendre la pâte et la refroidir.

Façonnage réalisé le lendemain :

- Laisser pousser la pâte pendant 20 à 30 minutes selon la température ambiante et la saison, la rompre et la réserver au marbre réfrigéré ou en chambre froide à + 5 °C jusqu'au lendemain.

TOURAGE

- Détailler la pâte en boule de 950 g environ.
- Étaler les boules en carré dont le centre sera plus épais et procéder comme pour la pâte feuilletée classique, bien enfermer la matière grasse.
- Abaisser le pâton en forme de rectangle de 1 cm environ d'épaisseur.
- Plier l'abaisse en trois parties égales, la faire pivoter d'un quart de tour.
- Donner deux tours et demi, en laissant reposer au frais le pâton enveloppé de papier sulfurisé ou de plastique pendant 15 minutes environ après chaque tour.

Viennoiserie à base de pâte à croissants

CROISSANTS

FAÇONNER LES CROISSANTS

- Abaisser le pâton au rouleau ou au laminoir en forme de rectangle de 30 cm de largeur et de 3 mm d'épaisseur.

- Couper l'abaisse au milieu.

- Détailler des triangles isocèles de 16 cm de base.

- Rouler les croissants en débutant par la base et en écartant les paumes des mains, sans les écraser.

- Disposer les croissants sur plaques très propres et légèrement beurrées, la pointe en bas, qui touche juste à la plaque.
- Dorer une fois.

DEUXIÈME POUSSE

Mettre les croissants à l'étuve tiède 35 à 40 °C maximum. Lorsqu'ils ont doublé de volume, sortir les croissants de l'étuve, les laisser se reprendre, les dorer une deuxième fois.

Cuire à four chaud 230 à 240 °C environ, pendant 12 minutes.

Dès la sortie du four, les mettre sur une grille tournée à l'envers, ce qui évite aux croissants de glisser hors de la grille. Ne pas les superposer.

CROISSANTS AUX AMANDES

Crème d'amandes : fiche technique de base.

Après avoir détaillé les croissants, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 6, mettre un bâtonnet de crème d'amandes de 5 cm de long à la base.

Rouler les croissants en évitant de faire sortir la crème d'amandes, puis procéder comme pour les croissants ordinaires.

CHOCOLATINES

FAÇONNER LES CHOCOLATINES

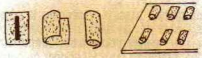
Faire une abaisse de 24 cm de large et 3 mm d'épaisseur.

Couper l'abaisse au milieu.

- Détailler des rectangles de 11 cm de largeur.
- Placer un bâtonnet de chocolat au milieu du rectangle.

- Mouiller un côté.

- Plier le côté qui n'est pas mouillé aux 3/4 de telle façon que le bâtonnet de chocolat se trouve au milieu, et rabattre le côté mouillé.
- Mettre sur plaque très propre et légèrement beurrée, le pliage dessous, puis procéder comme pour les croissants.



Remarques

- Les croissants et chocolatines peuvent être façonnés et surgelés aussitôt.
- Ils sont mis à pousser (35 ° à 40 °C) au fur et à mesure des besoins.
- La mise en place ne doit pas excéder 3 à 4 jours.
- De nos jours, les professionnels disposent de chambre de pousse contrôlée avec programmateur.
- Les croissants, les chocolatines sont façonnés et mis en chambre de pousse aussitôt.
- La chambre est programmée pour le jour et l'heure désirés.

PÂTES LEVÉES FEUILLETÉES

éments la pâte à croissants	PÂTE À CROISSANTS RECETTE N° 1	 RECETTE N° 2	 RECETTE N° 3	CHOCOLATINES	CROISSANTS AUX AMANDES
rine	500 g	500 g	500 g	Recette n° 1 ou n° 2 ou n° 3	
l fin	10 g	10 g	10 g		
t ou eau	30 cl	30 cl	30 cl		
vure biologique	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g		
cre semoule	70 g	70 g	60 g		
uf (facultatif)	1				
urre	250 g	200 g	300 g		
éments de la dorure ufs	2	2	2	1	1
éments de garniture tonnets de chocolat				22	
éments la crème d'amandes					
urre					50 g
cre semoule					50 g
uf					1
udre à crème ou maïzena					10 g
andes en poudre					50 g
um					1 cl
rait de vanille					Pm
mbre de pièces			22		

marques

poids du beurre représente le 1/4 ou 1/3 du poids de la pâte. Les différentes recettes donnent en moyenne 950 g de pâte.
poids moyen d'un croissant varie entre 45 et 50 g.

Pâte à pain

PETITS PAINS DE CAMPAGNE

MÉTHODE INDIRECTE SUR LEVAIN

- Faire les pesées, tamiser la farine.

LEVAIN

- Prendre le quart de la farine du type 55, la mettre en fontaine, ajouter la levure délayée avec de l'eau tiède, mélanger du bout des doigts, travailler la pâte deux à trois minutes pour lui donner du corps.
- La mettre en boule, l'inciser, la laisser doubler de volume dans un endroit tempéré (26 à 27 °C).
- Prendre le reste de la farine, la mettre dans la cuve du batteur, faire dissoudre le sel avec un peu d'eau, verser le tout sur la farine, ajouter les 3/4 de l'eau, travailler jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique, puis adjoindre progressivement le restant de l'eau en corsant bien la pâte.
- Incorporer le levain qui a doublé de volume, bien mélanger et corser la pâte.
- Fariner une grande bassine, y déposer la pâte, la couvrir d'un linge, laisser pointer dans un endroit tempéré environ 1 heure, lorsque la pâte a doublé de volume, la rompre et la travailler 2 à 3 minutes pour lui donner du corps.
- Réserver au frais en chambre froide ou au marbre réfrigéré à plus 4 ou 5 °C (la pâte peut être confectionnée le soir pour le lendemain).
- Trois à quatre heures après, la sortir de la chambre froide, rompre la pâte, peser les petits pains « 50 g », façonner (de forme ronde ou allongée), mettre à pousser dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air.
- Lorsque les petits pains ont doublé de volume, inciser avec une lame de rasoir ou au cutter.
- Cuire les petits pains au four à 230 °C pendant une douzaine de minutes environ.

REMARQUES

- *Lorsqu'on fait une quantité de pâte assez importante, il faut diminuer la quantité de levure.*
- *Ne pas trop chauffer la pâte lors du pétrissage.*
- *Avant de sortir les petits pains, les lustrer à l'aide d'un pinceau en passant un peu d'eau dessus et les remettre au four 1 à 2 minutes.*
- *Faire très attention à la température de l'eau de coulage.*
- *Les petits pains peuvent être dorés avant de les inciser.*

PETITS PAINS DE CAMPAGNE « MÉTHODE DIRECTE »

- Faire les pesées, dissoudre le sel fin avec de l'eau tiède, verser dans la cuve, ajouter la farine tamisée et la levure délayée avec de l'eau tiède.
- Bien travailler la pâte en ajoutant progressivement toute l'eau pour la rendre lisse et élastique (donner le maximum de corps).
- Fariner une grande bassine, y déposer la pâte, la couvrir d'un linge, laisser pointer dans un endroit tempéré environ 1 heure.
- Lorsque la pâte a doublé de volume, la rompre et la travailler 2 à 3 minutes pour lui donner du corps puis procéder comme pour la méthode indirecte.

PETITS PAINS DE CAMPAGNE AUX NOIX
PETITS PAINS DE SEIGLE
PETITS PAINS DE SEIGLE AUX NOIX

- La technique est la même que pour les petits pains de campagne « méthode directe ou indirecte », ajouter les cerneaux de noix hachés en fin de pétrissage, bien mélanger.

PÂTE À PAIN

PETITS PAINS DE CAMPAGNE

	PETITS PAINS DE CAMPAGNE	PETITS PAINS DE CAMPAGNE AUX NOIX	PETITS PAINS DE SEIGLE	PETITS PAINS DE SEIGLE AUX NOIX
Éléments de base				
Farine type 55	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Eau tiède	600 g	600 g	950 g	950 g
Levure de boulanger	40 g	40 g	60 g	60 g
Sel fin	20 g	20 g	35 g	35 g
Cerneaux de noix hachés		200 g		350 g
Farine de seigle type 85			500 g	500 g
Farine de gruau			250 g	250 g
Nombre de pièces de 50 g	**31**	**37**	**54**	**62**

Bon d'économat

Pâte levée : pâte à pain de mie

- Faire les pesées.

- Tamiser la farine et la mettre en fontaine sur le marbre.

- Ajouter le sel fin, le sucre et presque tout le lait ou l'eau.
- Faire dissoudre le sel fin et le sucre.

- Verser la levure délayée avec un peu de lait ou d'eau tiède dans la fontaine.

- Incorporer progressivement toute la farine du bout des doigts. Pétrir en ajoutant petit à petit le restant du lait ou d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

- *Ajouter le beurre préalablement assoupli (même consistance que la pâte) en l'incorporant d'abord au quart de la pâte, en coupant celle-ci avec les mains.*
- Lorsque le beurre est bien incorporé, le mélanger au restant de la pâte avec la même technique.

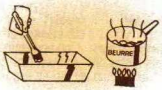
- Souffler et tourner la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très lisse et bien oxygénée.
- Fariner le marbre, mettre la pâte en boule et la réserver dans un récipient légèrement fariné d'une contenance de trois fois son volume.

PREMIÈRE POUSSE

- Couvrir la pâte pour éviter le croûtage et la laisser pointer à température ambiante 25 à 30 °C à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle double de volume « 2 heures environ ».
- Rompre la pâte et la mettre au frais pendant 15 minutes.

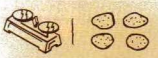
FAÇONNER DU PAIN DE MIE

- Beurrer légèrement les parois du moule.

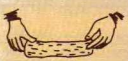


- Rompre la pâte sur un tour ou un marbre fariné.

- Peser la pâte en fonction du moule choisi.
- La mettre en boule.



- Façonner en serrant bien la pâte en forme de boudin de la longueur du moule.



- Poser le boudin dans le moule, la soudure dessous.

- Appuyer pour bien répartir la pâte dans le moule.

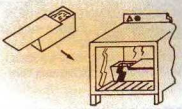
Remarque

- A la place du boudin, on peut faire des boules que l'on place les unes à côté des autres dans le moule.
- Appuyer.

DEUXIÈME POUSSE

- Fermer le moule à moitié et mettre à pousser à l'étuve à 30 °C.
- Dès que la pâte a atteint les 4/5 de la hauteur du moule, sortir de l'étuve et fermer complètement le moule.

- Cuire le pain de mie à four moyen de 210 ° à 220 °C.
- Contrôler la cuisson, la croûte est d'un blond clair et résiste à la pression des doigts, en tapotant, on entend une légère résonance.
- Démouler dès la sortie du four et mettre sur grille.



Pain de mie

Bon d'économat

PÂTES LEVÉES PÂTE À PAIN DE MIE				
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4
Éléments de la pâte à pain de mie				
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g
Levure biologique	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g
Eau ou lait	30 cl	30 cl	30 cl	30 cl
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Sucre semoule	20 g	20 g	20 g	25 g
Beurre	60 g	80 g	40 g	100 g

Remarque
On peut ajouter éventuellement 1 à 2 œufs à la livre de farine.

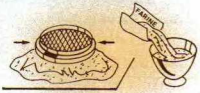
DIMENSIONS DES MOULES	POIDS DE LA PÂTE	TEMPS DE CUISSON
Rectangulaires		
250 mm x 100 mm x 100 mm	700 g	40 minutes
270 mm x 100 mm x 100 mm	900 g	50 minutes
290 mm x 110 mm x 100 mm	1 kg	55 minutes
400 mm x 100 mm x 100 mm	1,2 kg	60 minutes
Ronds		
ø 360 mm	550 g	40 minutes
ø 300 mm	450 g	40 minutes
ø 240 mm	350 g	35 minutes

Pâte levée : pâte à savarins

TECHNIQUE N° 1 : MÉTHODE EN DIRECT

- Faire les pesées.

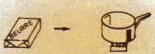
- Tamiser la farine sur un papier sulfurisé.
- La déposer dans une bassine 1/2 sphérique.



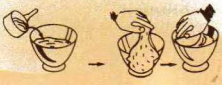
- Faire une fontaine, y déposer la levure délayée avec un peu de lait tiède.
- Ajouter le sel fin dissous avec un peu de lait, les œufs et le sucre.

- Pétrir la pâte puis incorporer progressivement le restant du lait en la travaillant bien pour lui donner du corps jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et se détache des bords de la bassine.

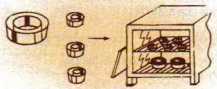
- Faire fondre le beurre.



- Ajouter progressivement le beurre fondu tiède.
- Travailler afin d'obtenir une pâte homogène et corsée.
- Corner la bassine.



- Garnir les moules légèrement beurrés à mi-hauteur.
- Mettre à pousser dans une étuve entre 30 et 35 °C.
- Lorsque la pâte a atteint le bord des moules, cuire la pâte à four moyen 200 °C pendant 25 minutes environ pour les petites pièces, pendant 35 mm environ pour les grosses pièces.
- Après cuisson, démouler et laisser refroidir sur grille.



TECHNIQUE N° 2 : MÉTHODE SUR LEVAIN

- Prendre le quart de la farine tamisée, la mettre en fontaine sur le marbre, ajouter la levure délayée avec du lait tiède.
- Mélanger rapidement le tout en travaillant cette pâte pour lui donner du corps.
- La mettre en boule, l'inciser, la laisser doubler de volume dans un endroit tempéré (26 à 28 °).
- Pendant ce temps, prendre le reste de la farine, la mettre en fontaine dans une bassine 1/2 sphérique, ajouter le sel tondu avec un peu de lait, les œufs, le sucre, et incorporer la farine.
- Bien travailler pour lui donner du corps.
- Ajouter progressivement le lait et la travailler jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et élastique.
- Incorporer le levain qui aura doublé de volume, bien mélanger.
- Laisser pousser (doubler de volume) dans une bassine recouverte d'un linge, à 26-28 °C.
- Rompre la pâte, puis incorporer progressivement le beurre fondu tiède, afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- Procéder ensuite comme pour la méthode en direct.

Remarques

- Lorsque la pâte est bien corsée, avant d'incorporer le beurre, certains professionnels la laissent pousser (doubler de volume), puis ils incorporent progressivement le beurre tiède, en la travaillant bien.
- Au batteur-mélangeur, on procède de la même façon.

TECHNIQUE DE TREMPAGE

PETITES PIÈCES

- Faire le sirop. Le parfumer. Le porter à ébullition.
- Tremper les petits savarins, les petits marignans, les pomponnettes froids en les posant à l'envers dans le sirop bouillant.
- Avec l'écumoire, bien immerger les pièces dans le sirop en prenant soin de ne pas les abîmer. Laisser imbiber.
- Vérifier le trempage en tâtant les gâteaux avec les doigts, ils doivent être bien imprégnés - on ne doit sentir aucune résistance.
- Sortir aussitôt les pièces du sirop avec l'écumoire et les déposer dans une candissoire (avec grille) pour égouttage.

GROSSES PIÈCES

- Faire le sirop. Le parfumer. Le porter à ébullition.
- Mettre le moule à savarin bien propre dans un moule à génoise plus grand.
- Remplir le moule à savarin de sirop bouillant. Poser le savarin dans le moule et laisser imbiber.
- Retourner délicatement lorsqu'il est bien imbibé dans le moule à génoise.
- Remplir le moule aux 2/3 de la hauteur. Laisser imbiber.
- Lorsqu'il est bien imprégné, égoutter délicatement en inclinant le moule.
- Mettre sur une assiette.

PETITES ET GROSSES PIÈCES

- Aromatiser les pièces avec le punch.
- Abricoter les pièces.
- Garnir.
- Décorer.
- Mettre les petites pièces dans les caissettes correspondantes.

Remarque
On peut aromatiser directement à l'alcool sans faire de punch.

Savarin Chantilly

Pâtisseries à base de pâte à savarins

SAVARINS

- Parfumer les savarins avec du kirsch ou rhum.
- Les abricoter, les garnir de crème.
- Décorer et mettre en caissettes.

POMPONNETTES

- Pâte à savarin dressée dans des petits moules à brioche à tête.
- Après cuisson, les tremper et faire une cavité à l'aide d'un couteau d'office.
- Les pomponnettes sont parfumées au rhum.
- Garnir de crème et décorer.

MARIGNANS

- Pâte à savarin dressée dans des moules à barquettes ovales.
- Tremper dans le sirop parfumé.
- Abricoter le dessus.
- Couper les marignans au 2/3 de la hauteur et les garnir de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

BABAS

- Mêmes proportions et même technique que pour la pâte à savarin.
- Ajouter 100 g de raisins.
  - Bien les laver à l'eau tiède.
  - Égoutter et les incorporer à la pâte en dernier.
  - Bien mélanger.
- Dresser la pâte dans des moules « bouchons ».
- Cuire, démouler dès la sortie du four et laisser refroidir.
- Tremper, abricoter et décorer.

Savarin Chantilly - marignans - babas au rhum

Pomponnettes

PÂTES LEVÉES

	PÂTES À SAVARINS			
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	BABAS
Eléments de la pâte à savarin				
Farine	500 g	500 g	500 g	Recette (savarins) n° 1 ou n° 2 ou n° 3
Levure de bière	20 g	20 g	20 g	
Lait ou eau	250 g	250 g	150 g	
Sel fin	10 g	10 g	10 g	
Œufs	6	6	8	
Sucre semoule	50 g	40 g	50 g	
Beurre	180 g	150 g	180 g	
Raisins secs				100 g
Eléments du sirop				
Sirop à 1,1427°D ou 16°B				
Eau	1,5 litre	1,5 litre	1,5 litre	1,5 litre
Sucre	750 g	750 g	750 g	750 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Zeste de citron	Pm	Pm	Pm	Pm
Eléments du punch				
Rhum	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
ou				
Kirsch	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
Sirop à 1,1427 D	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
Eléments de finition				
Nappage blond	400 g	400 g	400 g	250 g
Eléments de décoration				
Bigarreaux confits rouges	50 g	50 g	50 g	50 g
Angélique	30 g	30 g	30 g	30 g
Amandes effilées	40 g	40 g	40 g	
Grains de mimosa	30 g	30 g	30 g	30 g
ou				
Violettes cristallisées	Pm	Pm	Pm	
Eléments de garniture				
Savarins ø 75 mm	*25 P*	*25 P*	*25 P*	
Crème Chantilly	50 cl	50 cl	50 cl	
Crème Chiboust	25 cl	25 cl	25 cl	
Crème pâtissière	50 cl	50 cl	50 cl	
Aux fruits	2 btes 4/4	2 btes 4/4	2 btes 4/4	
Crème mousseline	50 cl	50 cl	50 cl	
Pomponnettes ø 75 mm	*25 P*	*25 P*	*25 P*	
Crème de garniture	Comme ci-dessus	Comme ci-dessus	Comme ci-dessus	
Marignans Longueur 110 mm	*40 P*	*40 P*	*40 P*	
Crème de garniture	Comme ci-dessus	Comme ci-dessus	Comme ci-dessus	
Babas				*25 P*

Pâte feuilletée

DÉFINITION

- Le feuilletage est une pâte constituée de feuilles de détrempe très minces, alternées avec des couches de matière grasse que l'on obtient par des pliages successifs.
- À chaque série de deux tours, il faut laisser reposer la pâte enveloppée dans un papier sulfurisé, dans un linge ou dans une feuille plastique au marbre réfrigéré.

CLASSIFICATION

- FEUILLETAGE VIENNOIS
- FEUILLETAGE CLASSIQUE
  - FEUILLETAGE CLASSIQUE AU BEURRE
- FEUILLETAGE INVERSE
- FEUILLETAGE RAPIDE

REMARQUES

- ***La cuisson de la pâte feuilletée demande un four très chaud au départ, puis un four chaud pour assurer une bonne cuisson.***
- ***Lors de la confection d'une pâte feuilletée au beurre, quelle que soit la méthode employée, le temps de repos entre chaque série de 2 tours sera plus important.***

Feuilletage viennois

- Faire les pesées.
- Tamiser la farine, la mettre en fontaine sur le marbre.
- Placer au centre le sel, le sucre semoule, les jaunes d'œufs, le lait, l'eau, le rhum et la matière grasse coupée en gros cubes comme pour le feuilletage rapide.
- Confectionner la pâte en travaillant le moins possible et ce en essayant de maintenir les cubes de matière grasse dans leur forme initiale, *laisser reposer au frais.*
- Donner deux tours en faisant pivoter d'un quart de tour entre chaque tour.
- Plier le pâton dans du papier sulfurisé et laisser reposer au frais.
- Donner 3 autres tours en laissant reposer tous les deux tours et en faisant pivoter le pâton d'un quart de tour entre chaque tour.

Pâte feuilletée, feuilletage normal ou classique

- Faire les pesées.
- Tamiser la farine.

- Mettre la farine en fontaine sur le marbre réfrigéré.

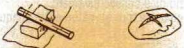
- Placer au centre le sel fin et presque toute l'eau. Faire dissoudre le sel fin, mélanger du bout des doigts.

- Humecter la farine restant sur le marbre avec l'eau réservée, rassembler l'ensemble en travaillant la pâte le moins possible.

- Faire une boule, inciser la pâte en forme de croix pour qu'elle se détende plus rapidement.
- Laisser reposer au frais pendant 10 minutes.

- Peser la matière grasse (1/2 poids de la détrempe pour le feuilletage réalisé couramment).

- Matière grasse et détrempe doivent avoir la même consistance.



- Abaisser la détrempe au rouleau en laissant le centre plus épais.
- Placer la matière grasse sur la partie la plus épaisse.

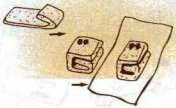
- L'envelopper en repliant les quatre côtés.

- Égaliser l'épaisseur du pâton obtenu en le tapotant légèrement au rouleau dans les deux sens uniformément.
- Donner le premier tour en abaissant la pâte régulièrement en forme de rectangle dont la longueur sera trois fois celle de la largeur et l'épaisseur d'environ 1 cm.

- Enlever l'excédent de farine à la brosse et plier l'abaisse en trois parties égales.

- Donner 1/4 de tour au pâton, souder légèrement les trois épaisseurs au rouleau pour éviter un déplacement des feuilles, puis donner le deuxième tour ; brosser pour enlever l'excédent de farine.

- Plier l'abaisse en trois parties égales.
- Marquer légèrement deux empreintes sur le coin supérieur gauche du pâton avec deux doigts pour établir un repère.
- Envelopper le pâton d'une feuille de papier sulfurisé pour éviter le croûtage et laisser reposer au frais pendant 15 minutes.
- Répéter les opérations ci-dessus pour les tours suivants encore deux fois deux tours, en laissant reposer la pâte au frais pendant 15 minutes entre chaque série de 2 tours.
- Cuisson à four chaud 220 à 230 °C avec la vapeur.



REMARQUES

- ***Lors de la réalisation de la détrempe, prévoir un peu d'eau en plus à proximité.***
- ***L'incorporation de 10 % de beurre fondu dans la détrempe la rend plus souple.***
- ***Les tours simples peuvent être remplacés par des tours doubles.***
- ***Tour double : plier en quatre parties égales « pliage en portefeuille ».***
- ***Quatre tours doubles sont équivalents à six tours simples.***
- ***Pour certaines préparations, on peut utiliser le feuilletage à 5 tours (galette - bouchées - vol-au-vent).***
- ***Lorsque le feuilletage n'est pas utilisé le jour même, tenir la détrempe un peu plus ferme et ne donner que quatre tours.***
- ***Travailler le feuilletage au beurre sur un marbre réfrigéré et le laisser reposer pendant 40 minutes tous les deux tours.***

Feuilletage inversé

- Faire les pesées.

- Tamiser la farine.

- Prendre le tiers de la farine et la malaxer rapidement avec la matière grasse, la mettre en forme de rectangle et la réserver au frais.

- **1)** Préparer la détrempe comme pour le feuilletage classique avec les 2/3 de la farine.
- **2)** La détrempe doit être souple et non corsée.

- **1)** Abaisser le mélange « matière grasse - farine » sur le marbre réfrigéré bien fariné en forme de rectangle de 1 cm d'épaisseur environ, dont la largeur sera le tiers de la longueur, en veillant à ce que le mélange ne colle pas au marbre.
- **2)** Abaisser la détrempe de la même largeur que la matière grasse et aux 2/3 de la longueur.

- Placer l'abaisse de détrempe sur celle de la matière grasse à partir d'une extrémité.
- Replier le tiers de l'abaisse de matière grasse non recouverte sur l'abaisse de détrempe, puis la partie composée des 2 couches par dessus. Vous obtenez le 1er tour.
- Donner 1/4 de tour puis procéder comme pour le feuilletage classique. Laisser reposer pendant 40 minutes entre chaque série de 2 tours.

Remarques

- Le feuilletage inversé possède une grande souplesse d'utilisation.
- Il peut se détailler et se cuire aussitôt après le tourage.
- Son développement est régulier.
- Cette méthode donne d'excellents résultats.

Feuilletage rapide

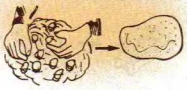
- Peser la farine
- La tamiser.

- Peser le beurre et le sel fin.

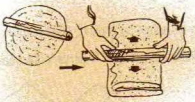
- Couper la matière grasse en gros cubes (grosseur d'une noix).
- Mélanger rapidement la farine et la matière grasse.

- Mettre le mélange en fontaine, ajouter le sel fin, l'eau et faire dissoudre le sel.

- Mélanger le tout du bout des doigts en essayant de maintenir les cubes de matière grasse dans leur forme initiale en évitant de travailler la détrempe.
- Laisser reposer pendant 10 minutes.



- Donner soit deux tours doubles et deux tours simples ou cinq tours simples consécutivement.
- Donner un quart de tour au pâton entre chaque tour.



Remarques

- Les résultats obtenus ne sont pas ceux obtenus par la méthode classique ou la méthode inversée.
- Utilisation très rapide.

Hors-d'œuvre chauds à base de pâte feuilletée

Assortiment de hors-d'œuvre chauds à base de pâte feuilletée

ALLUMETTES AU FROMAGE « EMMENTHAL OU GRUYÈRE »

- Confectionner la pâte feuilletée : **fiche technique de base.**
- Réaliser la sauce Mornay.
- Abaisser la pâte en forme de rectangle de 26 cm de large et 2,5 mm d'épaisseur.
- Couper l'abaisse au milieu, en réserver une partie.
- Marquer les allumettes de 3,5 cm de largeur avec le dos d'un couteau à émincer.
- Garnir d'appareil froid une poche munie d'une douille unie N° 8, pousser au centre de chaque rectangle un bâtonnet de sauce Mornay de 10 cm.
- Passer de la dorure entre chaque bâtonnet de sauce.
- Recouvrir avec la deuxième abaisse en faisant revenir la pâte, bien souder avec les doigts et marquer chaque allumette avec le dos d'un couteau à émincer.
- Égaliser le pourtour.
- Dorer deux fois, chiqueter.
- Détailler les allumettes, les mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Décorer avec un couteau d'office, puis mettre un losange de gruyère sur chaque allumette.
- Cuire les allumettes au four à 220 °C pendant 20 à 25 minutes environ.
- Dresser sur plat ovale avec papier gaufré et bouquets de persil.

ALLUMETTES AU ROQUEFORT

- Même technique que pour les allumettes à l'emmenthal ou au gruyère, remplacer le gruyère ou l'emmenthal par du roquefort.

ALLUMETTES AU JAMBON

- Même technique que pour les allumettes au fromage, remplacer le gruyère ou l'emmenthal par du jambon blanc coupé en dés très fins.
- Dessus mettre un petit losange de jambon blanc.

TALMOUSES EN TRICORNE

- Même technique que pour les allumettes au fromage.
- Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur.
- Détailler à l'emporte-pièce rond cannelé ø 100 mm ou 140 mm.
- Dorer les bords et garnir le centre de sauce Mornay avec une poche munie d'une douille unie N° 8.
- Ramener au centre une partie quelconque de la circonférence, puis le milieu de la partie restante, puis l'autre.
- Bien souder la pâte.
- Mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer deux fois, cuire à four chaud.
- Dresser sur plat rond avec du papier gaufré et des bouquets de persil.

ALLUMETTES AUX ANCHOIS

- Même technique que pour les allumettes au fromage, remplacer la sauce Mornay par un beurre d'anchois.

Beurre d'anchois

- Filets d'anchois passés à la cutter ou pilés, plus du beurre très souple ; bien mélanger et passer au tamis, assaisonner, lisser le beurre d'anchois qui doit avoir la consistance d'une pommade,
- Après avoir abaisser la pâte, couper l'abaisse au milieu, en réserver une partie.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 6, pousser au centre de chaque rectangle un bâtonnet de beurre d'anchois de 10 cm.
- Poser un demi-filet d'anchois sur chaque bâtonnet, recouvrir avec la deuxième abaisse puis procéder comme pour les allumettes au fromage.
- Dorer deux fois, détailler, décorer, mettre un petit losange d'anchois sur chaque allumette.

Alumettes aux anchois

ALLUMETTES AUX CREVETTES

- Même technique que pour les allumettes au fromage, remplacer la sauce Mornay par un beurre de crevettes et le losange de gruyère ou d'emmenthal par une crevette décortiquée.

Beurre de crevettes

- Crevettes décortiquées passées à la cutter ou pilées, plus du beurre très souple, bien mélanger et passer au tamis, assaisonner.
- Lisser le beurre qui doit avoir la consistance d'une pommade.

PÂTE FEUILLETÉE

	ALLUMETTES AU FROMAGE EMMENTHAL OU GRUYÈRE	ALLUMETTES AU ROQUEFORT	ALLUMETTES AU JAMBON	TALMOUSES EN TRICORNE	ALLUMETTES AUX ANCHOIS	ALLUMETTES AUX CREVETTES
Éléments de la pâte feuilletée						
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la sauce Mornay						
Beurre	40 g	40 g	40 g	40 g		
Farine	40 g	40 g	40 g	40 g		
Lait	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl		
Œufs (jaunes)	2	2	2	2		
Emmental ou gruyère	150 g			150 g		
Roquefort		120 g				
Jambon blanc			160 g			
Éléments du beurre d'anchois						
Beurre					120 g	
Filets d'anchois à l'huile					120 g	
Éléments du beurre de crevettes						
Beurre						120 g
Crevettes décortiquées						120 g
Assaisonnement						
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre blanc	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm		
Éléments de garniture						
Emmental ou gruyère	30 g					
Jambon blanc			40 g			
Filets d'anchois					25 P	
Crevettes décortiquées						75 g
Éléments de la dorure						
Œufs	2	2	2	2	2	2
Élément de décoration						
Persil frisé	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de pièces		32		ø 100 mm		
				40	32	
Nombre de portions		16		20	16	

FEUILLETÉS DE MOULES POULETTE

- Confectionner la pâte feuilletée, réaliser les feuilletés (carrés de 120 x 120 mm et de 3,5 mm d'épaisseur ou ronds de 105 mm de ø).

Cuisson des moules

- Gratter les moules, les laver plusieurs fois, les égoutter, ciseler les échalotes, hacher le persil.
- Mettre les moules bien égouttées dans une casserole, ajouter 30 cl de vin blanc, les échalotes et le persil, adjoindre 100 g de beurre en morceaux.
- Cuire à couvert et en plein feu pendant 7 à 8 minutes environ.
- Remuer et faire sauter délicatement de temps en temps en cours de cuisson.
- Retirer du feu lorsque toutes les moules s'entrouvent largement.
- Débarrasser les moules de leurs coquilles, les réserver avec un peu de cuisson.
- Laisser reposer le jus des moules.

Sauce Poulette

- Passer au chinois étamine, la cuisson des moules sans verser le fond.
- Crémer avec 25 cl, laisser réduire pendant 4 minutes environ.
- Lier la sauce avec du beurre manié (beurre + farine) laisser cuire pendant 5 minutes (la sauce doit napper la cuillère).
- Vérifier l'assaisonnement et la consistance, relever avec un filet de jus de citron.
- Monter au beurre.

- Égoutter les moules, verser la sauce dessus, mélanger, réserver au bain-marie.
- Passer des feuilletés quelques secondes au four chaud, les garnir.
- Saupoudrer de persil haché et mettre le couvercle dessus.
- Servir chaud.

FEUILLETÉS DE HOMARD OU DE LANGOUSTE À L'AMÉRICAINE

- Préparer le court-bouillon (300 g de carottes, 300 g d'oignons, le tout émincé, gros sel, poivre, bouquet garni, vin blanc) et le cuire pendant 30 minutes.
- Mettre les queues de homard ou de langouste dans le court-bouillon bouillant, porter de nouveau à ébullition et laisser cuire pendant 20 minutes, laisser refroidir dans le court-bouillon.
- Confectionner la pâte feuilletée, réaliser les feuilletés (carrés 120 x 120 mm et de 3,5 mm d'épaisseur ou ronds de 105 mm de ø)

Sauce Américaine

- Ouvrir une boîte 4/4 de sauce américaine, la faire chauffer au bain-marie, la crémer, laisser réduire pendant 3 à 4 minutes environ.
- Lier la sauce avec un peu de beurre manié (beurre + farine).
- Vérifier l'assaisonnement et la consistance, elle doit napper la cuillère.
- Monter la sauce au beurre, la réserver au bain-marie.
- Escaloper les queues de homard ou de langouste, les réchauffer dans un peu de sauce.
- Garnir les feuilletés, napper de sauce américaine.
- Servir chaud.

Remarque

On pourrait traiter directement les queues de homard ou de langouste à l'américaine.

FEUILLETÉS DE FRUITS DE MER

- Confectionner la pâte feuilletée : réaliser les feuilletés.

Cuisson des moules

- Même technique que pour les moules poulettes.
- Fumet de poisson : mettre 75 cl d'eau dans une casserole, délayer 40 g de fumet de poisson déshydraté, porter à ébullition, cuire pendant 3 minutes, réserver.

Cuisson des coquilles St-Jacques

- Mettre les noix et les coraux dans une casserole avec les échalotes ciselées, le bouquet garni, le vin blanc et du fumet de poisson, assaisonner.
- Cuire jusqu'à simple frémissement (2 minutes), réserver dans la cuisson..

Cuisson des langoustines

- Laver les langoustines.
- Préparer un court-bouillon (eau, vin blanc, sel, bouquet garni).
- Les plonger dans le court-bouillon bouillant et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes.
- Décortiquer les queues, les tronçonner ou les couper en deux.

Cuisson des champignons

- Nettoyer les champignons, les laver, les égoutter aussitôt.
- Les détailler en petits cubes, les cuire à blanc (eau, sel, beurre, jus de citron), à ébullition compter 6 à 8 minutes, les réserver dans la cuisson.

Sauce

- Réunir toutes les cuissons (des moules, des St-Jacques, des champignons).
- Réduire des 3/4, crémer, réduire à nouveau pendant 3 à 4 minutes.

Éléments de la pâte feuilletée	FEUILLETÉS DE MOULES POULETTES	FEUILLETÉS DE HOMARD OU DE LANGOUSTE À L'AMÉRICAINE	FEUILLETÉS DE FRUITS DE MER
Farine	350 g	350 g	350 g
Sel fin	7 g	7 g	7 g
Eau	175 g	175 g	175 g
Beurre	270 g	270 g	270 g
Élément de la dorure			
Œuf	1	1	1
Éléments de garniture			
Moules	4 kg		1,200 kg
Échalotes	50 g		30 g
Persil	1/2 botte		Pm
Beurre	100 g		30 g
Vin blanc	30 cl		15 cl
Poivre	Pm		Pm
Coquilles St-Jacques			
Coquilles surgelées			600 g
Échalotes			40 g
Bouquet garni			1
Vin blanc			20 cl
Fumet de poisson en poudre			40 g
Langoustines			1 kg
Vin blanc			5 cl
Bouquet garni			1
Champignons de Paris			200 g
Citron			1/2 pièce
Beurre			25 g
Crevettes décortiquées			100 g
Queues de homard ou *Queues de langouste*		1,600 kg 1,600 kg	
Éléments du court-bouillon			
Carottes		300 g	
Vin blanc		10 cl	
Bouquet garni		1	
Oignons		300 g	
Poivre en grains		Pm	
Éléments des sauces			
Sauce poulette			
Crème fraîche	25 cl		
Jus de citron	Pm		
Sauce Américaine		1 bte 4/4	
Crème		25 cl	
Sauce vin blanc			
Crème fraîche			25 cl
Beurre manié			
Beurre	50 g	50 g	50 g
Farine	50 g	50 g	50 g
Éléments de finition des sauces			
Beurre	100 g	100 g	100 g
Éléments de finition			
Beurre			50 g
Persil	Pm		
Assaisonnement			
Gros sel		Pm	
Sel fin	Pm	Pm	Pm
Poivre	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions		10	

- Lier la sauce avec un peu de beurre manié, elle doit napper la cuillère.
- Monter la sauce au beurre, rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie.

Finition

- Réunir dans une casserole avec 50 g de beurre, les moules, les noix et les coraux de St-Jacques escalopés, les crevettes décortiquées, les queues de langoustines, les champignons.
- Réchauffer doucement.
- Ajouter la sauce, mélanger.
- Garnir les feuilletés.
- Servir chaud.

FEUILLETÉS DE ST -JACQUES ET DE LANGOUSTINES

- Confectionner la pâte feuilletée, réaliser les feuilletés en forme de coquilles St-Jacques.

FEUILLETÉS DE ST-JACQUES

- Abaisser la pâte feuilletée à 3,5 mm d'épaisseur, avec un emporte-pièce à coquilles St-Jacques, découper des abaisses de ø 120 mm, les mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les feuilletées au four à 220 °C pendant 25 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, élever le couvercle, réserver.
- Pocher les St-Jacques (eau + lait + poivre en grains + sel) jusqu'au premier frémissement (2 minutes) réserver dans la cuisson.
- Marquer un court-bouillon (eau + vin blanc + assaisonnement + bouquet garni).
- Cuire les langoustines dans le court-bouillon, arrêter la cuisson à la première ébullition, réserver dans la cuisson.
- Marquer un fumet de poisson 1,5 litre (arêtes de poissons, oignons, échalotes, carottes, bouquet garni, vin blanc, eau) et le cuire pendant 25 minutes.
- Escaloper les champignons, les cuire à blanc (eau, sel, beurre, jus de citron) à ébullition compter 5 à 8 minutes, les réserver dans la cuisson.
- Réunir tous les éléments égouttés dans une casserole : (St-Jacques escalopées, queues de langoustines décortiquées, champignons, crevettes décortiquées).
- Étuver au beurre jusqu'à ce que le maximum de liquide de cuisson soit rejeté.
- Égoutter.
- Réunir la cuisson des St-Jacques, des champignons, le fumet de poisson et laisser réduire de 3/4, ajouter la crème fraîche, laisser réduire.
- Lier avec du beurre manié (beurre + farine) si besoin, la sauce doit napper la cuillère.
- Monter au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement (Cayenne, sel fin) et réserver au bain-marie.
- Dresser.
- Garnir les feuilletés de St-Jacques, décorer avec une tête de langoustine lustrée au beurre, mettre le couvercle en laissant sortir la tête de langoustine.

Remarque

Pour des feuilletés de St-Jacques, prévoir 180 g de coquilles St-Jacques surgelées par personne.

FEUILLETÉS DE ST -JACQUES ET DE LANGOUSTINES AUX CÂPRES

- Même technique que pour le feuilleté de St-Jacques, ajouter les câpres et réserver au bain-marie.

Remarque

Sauce assez épaisse, car elle a tendance à relâcher avec l'acidité des câpres.

FRIANDS À LA CHAIR A SAUCISSE

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Avec la chair à saucisse, préparer des petits boudins de 35 g chacun et de 10 cm de long.
- Abaisser la pâte en rectangle de 26 cm de largeur et de 2,5 mm d'épaisseur.
- Diviser l'abaisse dans le sens de la longueur en deux parties égales.
- Marquer les friands tous les 6 cm avec le dos d'un couteau à émincer, mettre un boudin au milieu, passer de la dorure entre.

	PÂTE FEUILLETÉE	
Éléments de la pâte feuilletée	**FEUILLETÉS DE ST-JACQUES ET DE LANGOUSTINES**	**FEUILLETÉS DE ST-JACQUES ET DE LANGOUSTINES AUX CÂPRES**
Farine	350 g	350 g
Sel fin	7 g	7 g
Eau	175 g	175 g
Beurre	270 g	270 g
Élément de la dorure		
Œuf	1	1
Éléments de garniture		
Coquilles St-Jacques		
Coquilles surgelées	1 kg	1 kg
Lait	15 cl	15 cl
Poivre en grains	Pm	Pm
Langoustines	1 kg	1 kg
Vin blanc	5 cl	5 cl
Bouquet garni	1	1
Champignons de Paris	300 g	300 g
Citron	1/2 pièce	1/2 pièce
Beurre	25 g	25 g
Crevettes décortiquées	300 g	300 g
Éléments du fumet de poisson		
Beurre		
Oignons	100 g	100 g
Échalotes	50 g	50 g
Carottes	80 g	80 g
Arêtes de poissons	500 g	500 g
Vin blanc	20 cl	20 cl
Bouquet garni	1	1
Éléments de la sauce vin blanc		
Crème fraîche	50 cl	50 cl
Beurre	150 g	150 g
Beurre manié		
Beurre	50 g	50 g
Farine	50 g	50 g
Câpres		100 g
Assaisonnement		
Gros sel	Pm	Pm
Sel fin	Pm	Pm
Cayenne	Pm	Pm
Élément de finition		
Beurre	50 g	50 g
Nombre de portions	10	

Bon d'économat

- Enrouler la deuxième abaisse autour du rouleau, la déposer dessus en la faisant revenir afin de bien épouser la forme des friands.
- Appuyer du bout des doigts pour bien souder les deux abaisses et marquer chaque friand avec le dos d'un couteau à émincer ou un couteau de tour.
- Égaliser le pourtour du rectangle.
- Dorer deux fois, chiqueter et décorer avec un couteau d'office.
- Détailler les friands, les mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les friands au four à 220 °C pendant 30 minutes environ.
- Servir chaud.

FRIANDS AU JAMBON BLANC

- Même technique que pour les friands à la chair à saucisse, remplacer la chair à saucisse par des rectangles de jambon et les saupoudrer de gruyère râpé.

FRIANDS À LA STRASBOURGEOISE

- Même technique que pour les friands à la chair à saucisse, remplacer la chair à saucisse par des saucisses de Strasbourg.

PÂTÉS CHARCUTIER

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 2,5 mm d'épaisseur, avec un emporte-pièce cannelé ø 105 mm, découper un nombre pair de cercles.
- Poser la moitié des cercles en les retournant sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer les bords, mettre une boule de chair à saucisse de 35 g au milieu, passer de la dorure autour.
- Poser le deuxième cercle dessus, appuyer avec le bout des doigts puis avec un emporte-pièce retourné plus petit pour bien souder les deux abaisses.
- Dorer et laisser reposer au frais pendant 25 minutes.
- Dorer une deuxième fois, décorer.
- Cuire les pâtés au four à 220 °C pendant 30 minutes environ.

TOURTE AUX CHAMPIGNONS

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Nettoyer les champignons, les laver, les égoutter aussitôt, les escaloper.
- Faire sauter les champignons avec un peu d'huile et de beurre.
- Ciseler les échalotes et les faire suer au beurre, ajouter les champignons, singer, adjoindre la crème fraîche, réduire jusqu'à consistance (environ 7 à 8 minutes), assaisonner.
- Prendre la quantité nécessaire de pâte feuilletée, réaliser une abaisse ronde de 3 mm d'épaisseur qui doit déborder du cercle de 3 cm environ.
- Foncer le cercle.
- Préparer une autre abaisse de 2,5 cm à 3 mm d'épaisseur.
- Garnir l'intérieur du cercle d'appareil, rabattre l'excédent de pâte sur l'appareil, passer de la dorure sur la bordure.
- Disposer dessus la deuxième abaisse, couper l'excédent de pâte au rouleau.
- Dorer deux fois, rayer ou décorer avec des feuilles de pâte découpées à l'emporte-pièce ou au couteau, dorer, rayer, faire une cheminée.
- Cuire les tourtes au four à 220 °C pendant 35 minutes environ.
- Dresser sur plat rond avec papier gaufré.
- Servir chaud.

TOURTE AU JAMBON

- Même technique que pour la tourte aux champignons.
- Cuire les champignons escalopés à blanc (eau, 1 jus de citron, beurre 40 g, sel fin Pm, à ébullition mettre les champignons, couvrir d'un papier sulfurisé et laisser cuire pendant 6 à 8 minutes).
- Égoutter les champignons et réserver la cuisson.
- Confectionner un roux blond avec 100 g de beurre et 100 g de farine.
- Réaliser le velouté : mouiller le roux froid avec 1 litre de cuisson des champignons, cuire 6 à 7 minutes, ajouter la crème fraîche, laisser réduire pendant 5 minutes environ, rectifier l'assaisonnement.
- Détailler le jambon en petits cubes, adjoindre les champignons, lier le tout avec le velouté.
- Montage et cuisson : même technique que pour la tourte aux champignons.

	PÂTE FEUILLETÉE			
	FRIANDS À LA CHAIR À SAUCISSE	FRIANDS AU JAMBON BLANC	FRIANDS STRASBOURGEOIS	PÂTÉS CHARCUTIER
Éléments de la pâte feuilletée				
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la garniture				
Chair à saucisse	770 g			770 g
Jambon blanc		770 g		
Gruyère		90 g		
Saucisse de Strasbourg			22	
Éléments de la dorure				
Œufs	2	2	2	2
Élément de la décoration				
Persil frisé	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de pièces	22			ø 105 mm 22

TOURTE AUX MAGRETS DE CANARD

- Même technique que pour la tourte aux gésiers, remplacer les gésiers par des magrets escalopés.

TOURTE AUX MAGRETS ET SALSIFIS

- Nettoyer les salsifis, les couper en tronçons de 5 à 6 cm de long, les cuire dans un blanc (eau, jus de citron ou vinaigre, farine, huile, délayer la farine dans l'eau froide, ajouter le jus de citron ou le vinaigre, l'huile, porter à ébullition, mettre les salsifis et laisser cuire).
- Égoutter les salsifis aussitôt cuits, les faire sauter à la graisse de canard et garnir le fond des tourtes.
- Escaloper les magrets et les disposer dessus.
- Faire sauter les champignons à la graisse de canard, déglacer avec le porto, réduire, ajouter le fond brun lié, réduire, rectifier l'assaisonnement, mettre la sauce dessus.
- Recouvrir avec la deuxième abaisse puis procéder comme pour les tourtes au jambon.

TOURTE AUX GÉSIERS DE CANARD

- Même technique que pour la tourte au jambon.
- Faire suer les échalotes ciselées, ajouter les champignons escalopés, les cuire.
- Déglacer avec le porto, laisser réduire, ajouter le fond brun lié, laisser réduire, rectifier l'assaisonnement.
- Escaloper les gésiers, les disposer au fond des tourtes, mettre l'appareil dessus, puis recouvrir avec la deuxième abaisse.
- Terminer comme pour la tourte au jambon.

	PÂTE FEUILLETÉE				
Éléments de la pâte feuilletée	**TOURTE AUX CHAMPIGNONS**	**TOURTE AU JAMBON**	**TOURTE AUX GÉSIERS**	**TOURTE AUX MAGRETS**	**TOURTE AUX MAGRETS AUX SALSIFIS**
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la dorure					
Œufs	2	2	2	2	2
Éléments des appareils					
Champignons de Paris	1,5 kg	1 kg			
Beurre	100 g				
Huile	5 cl				
Échalotes	70 g				
Farine	80 g				
Crème fraîche	50 cl				
Velouté					
Beurre		100 g			
Farine		100 g			
Crème fraîche		50 cl			
Jambon blanc ou épaule		750 g			
Cuisson à blanc					
Eau		2 litres			
Jus de citron		1			
Beurre		Pm			
Éléments de garniture					
Gésiers de canard confits			1 bte 1/2 (4/4)		
Magrets de canard confits				1,200 kg	1 kg
Salsifis					1 kg
Graisse de canard					150 g
Cuisson dans un blanc					
Eau					4 litres
Jus de citrons					2
Farine					40 g
Huile					2 cl
Éléments des sauces					
Beurre			30 g	30 g	
Échalotes			50 g	50 g	
Champignons			600 g	600 g	400 g
Porto			10 cl	10 cl	15 cl
Fond brun lié			50 cl	50 cl	50 cl
Assaisonnement					
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Moules	ø 220 mm : 3				
Nombre de portions	15				

Bon d'économat

TOURTE À LA QUERCINOISE

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Dénerver et hacher la noix de veau et la gorge de porc. ajouter 4 œufs, bien mélanger, assaisonner.
- Laver les morilles sèches, les mettre à tremper.
- Egoutter les morilles au naturel et les morilles sèches, les hacher, réserver.
- Ciseler les échalotes, les faire suer au beurre, déglacer avec le porto, ajouter la crème fraîche, laisser réduire pendant 2 à 3 minutes, ajouter les morilles hachées.
- Mélanger le tout, ajouter le jus de truffes, rectifier l'assaisonnement.
- Escaloper le foie gras de canard, le fariner, le faire sauter dans de l'huile chaude (juste tourné et retourné).

Montage :

- Foncer le cercle comme pour les tourtes aux champignons, piquer le fond.
- Garnir le fond d'une couche de farce, mettre dessus de petites escalopes de foie gras, recouvrir d'une autre couche de farce.
- Disposer dessus une deuxième abaisse de feuilletage puis procéder comme pour les tourtes aux champignons.

TOURTE AUX PIGNONS ET AUX PRUNEAUX

- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt.
- Mettre les pruneaux dans une casserole, les couvrir d'eau, porter à ébullition, retirer du feu, laisser gonfler les pruneaux pendant 1 heure minimum.
- Confectionner la pâte feuilletée.
- Dénoyauter les pruneaux et les mettre à macérer avec l'armagnac.
- Passer les pruneaux au mixer ou au moulin à légumes afin d'obtenir une purée.
- Dénerver et hacher, la noix de veau et la gorge de porc, ajouter le porto, lier avec 3 œufs, le persil haché, assaisonner, bien mélanger.
- Faire griller légèrement les pignons et les mélanger à la farce.

Montage :

- Même technique que pour les tourtes aux champignons.
- Foncer le cercle, piquer le fond, mettre une couche de farce, une couche de purée de pruneaux, une autre couche de farce.
- Disposer dessus la deuxième abaisse de feuilletage, dorer deux fois, décorer, faire la cheminée.
- Cuire les tourtes au four à 220 °C pendant 40 minutes environ.

TOURTE AU ROQUEFORT ET AUX PRUNEAUX

- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt puis procéder comme pour les tourtes aux pignons aux pruneaux.
- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la sauce béchamel : roux blond + lait = assaisonnement, laisser cuire pendant 5 minutes ; ajouter le roquefort émietté, bien mélanger.
- Foncer les cercles comme pour les tourtes aux champi*gnons, piquer le fond, mettre une couche de sauce béchamel* au roquefort, une couche de purée de pruneaux et recouvrir d'une couche de sauce béchamel au roquefort.
- Disposer dessus la deuxième abaisse de feuilletage, dorer deux fois, décorer, faire la cheminée.
- Cuire les tourtes au four à 220 °C pendant 35 minutes environ.

PASTIS DU LIMOUSIN

- Réaliser la pâte feuilletée.
- Faire sauter au 3/4 les pommes de terre émincées à la graisse d'oie.
- Foncer le cercle avec une abaisse de feuilletage de 3 mm d'épaisseur, la laisser déborder de 2 cm du cercle.
- Piquer le fond et le garnir de pommes de terre, saupoudrer de persil et d'ail hachés.
- Recouvrir les pommes de terre d'une mince couche de chair à saucisse.
- Rabattre les bords, passer de la dorure en évitant de la faire couler sur le cercle.
- Disposer dessus une deuxième abaisse de feuilletage, bien les souder.
- Dorer, décorer et faire une cheminée.
- Cuire le pastis au four à 210 °C pendant 35 minutes environ.

TOURTE À LA PÉRIGOURDINE

- Dénerver et hacher la noix de veau, la gorge de porc et le foie gras.
- Mettre à mariner avec le jus de truffes, le cognac et les truffes hachées.
- Lier la farce avec 4 œufs, ajouter le persil haché, bien mélanger, assaisonner.

Montage :

- Même technique que pour les tourtes aux champignons.
- Foncer le cercle, piquer le fond, garnir d'une couche de farce, recouvrir d'une deuxième abaisse, dorer deux fois, décorer.
- Cuire les tourtes au four à 220 °C pendant 40 minutes environ.

Tourte à la Périgourdine

PÂTE FEUILLETÉE

	TOURTE À LA QUERCINOISE	TOURTE À LA PÉRIGOURDINE	TOURTE AUX PIGNONS ET AUX PRUNEAUX	TOURTE AU ROQUEFORT AUX PRUNEAUX	PASTIS DU LIMOUSIN
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la dorure					
Œufs	2	2	2	2	2
Éléments de la farce					
Foie gras de canard		300 g			
Gorge de porc	300 g	750 g	300 g		
Noix de veau	300 g	450 g	300 g		
Œufs	4	4	3		2
Beurre	30 g				
Échalotes	40 g				
Porto	10 cl		5 cl		
Crème fraîche	25 cl				
Morilles sèches ou	50 g				
Morilles au naturel	1 bte 1/2				
Jus de truffes	10 cl	5 cl			
Cognac		5 cl			
Truffes hachées		6 g			
Persil	Pm	Pm	Pm	Pm	
Éléments de la sauce					
Beurre				100 g	
Farine				100 g	
Lait				75 cl	
Roquefort				150 g	
Éléments de garniture					
Foie gras de canard	600 g				
Farine	100 g				
Huile	10 cl				
Pruneaux			900 g	900 g	
Armagnac			5 cl	5 cl	
Pignons			200 g		
Pommes de terre					2 kg
Graisse d'oie					150 g
Persil					Pm
Ail					15 g
Chair à saucisse					900 g
Assaisonnement					
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Moules					
Cercles			ø 220 mm 3		
Nombre de portions			15		

Bon à économiser

Pâtisseries à base de pâte feuilletée

Bande de tarte feuilletée aux fruits

BANDE DE TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

- Confectionner la pâte feuilletée et la crème pâtissière : **fiche technique de base.**
- Couper le pâton en deux parties.
- Faire une abaisse avec chaque partie de 40 cm de long, 32 cm de large et 2,5 mm d'épaisseur.
- Couper l'abaisse au milieu, découper sur chaque abaisse une bande de 4 cm de large dans le sens de la longueur, les recouper au milieu pour former des bandelettes de 2 cm de largeur.
- Piquer à l'aide du rouleau pique-vite les abaisses (12 cm), les mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer les bords sans faire couler de dorure sur la plaque.
- Poser délicatement les bandelettes, appuyer légèrement avec les doigts, chiqueter.
- Dorer deux fois les bandelettes et décorer avec la pointe d'un couteau d'office.
- Cuire les bandes de tarte autour à 220 °C au départ, puis à four moyen pendant une trentaine de minutes.
- Au terme de la cuisson, mettre sur grille et laisser refroidir.
- Garnir les bandes de crème pâtissière, disposer les fruits bien égouttés dessus.
- Abricoter, laisser prendre le nappage, couper les bandes et mettre les morceaux en caissettes.
- Dresser sur plat ovale avec papier dentelle.

BANDE DE TARTE FEUILLETÉE AUX PIGNONS

- Même technique que pour les bandes de tartes feuilletées aux fruits.
- Garnir les bandes de crème pâtissière à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8.
- Saupoudrer la surface de pignons puis procéder comme ci-dessus.

BANDE DE TARTE FEUILLETÉE AUX AMANDES

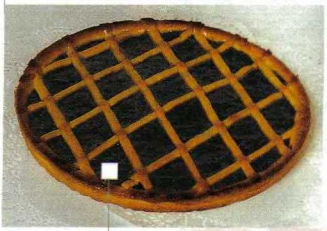
- Même technique que pour les bandes de tartes feuilletées aux pignons, remplacer la crème pâtissière par une crème frangipane et les pignons par des amandes effilées.

TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

- Confectionner la pâte feuilletée et la crème pâtissière.
- Réaliser des abaisses : rondes, carrées, en forme de cœur ou de trèfle de 2,5 mm d'épaisseur.
- Piquer le fond au rouleau pique-vite, dorer les bords, disposer dessus une bandelette de 2 cm de large, appuyer légèrement avec les doigts, chiqueter, puis procéder comme pour les bandes de tartes feuilletées aux fruits.

TARTE FEUILLETÉE AUX PRUNEAUX GRILLAGÉE

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la purée de pruneaux (pruneaux : lavés, gonflés, macérés à l'armagnac, passés à la cutter ou au moulin à légumes, détendre la purée avec le sirop à 1,2624 D).
- Foncer les cercles avec des abaisses de 3 mm d'épaisseur.
- Piquer le fond et garnir de purée de pruneaux.
- Faire une abaisse de 2 mm d'épaisseur et couper des bandelettes de 6 mm de large.
- Disposer les bandelettes dessus en formant un quadrillage.
- Dorer délicatement le bord et poser une bandelette de 1,5 cm de large, bien souder.
- Passer délicatement de la dorure sur les bandelettes.
- Cuire les tartes feuilletées au four à 210 °C pendant 35 minutes environ.
- Laisser refroidir sur grille.
- Napper et dresser sur plat rond avec papier dentelle.



Tarte feuilletée aux pruneaux grillagée

CHAUSSONS AUX POMMES

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la compote de pommes.
- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.
- La découper avec l'emporte-pièce cannelé (ø 140 mm).
- Au rouleau, étirer légèrement les cercles, pour obtenir une forme ovale.
- Dorer le pourtour avec le pinceau à dorure.
- Poser au centre de l'ovale une grosse cuillère de compote froide.
- Rabattre le dessus en enfermant la compote, bien souder les bords avec les doigts.
- Poser les chaussons sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer, laisser reposer au frais pendant 15 minutes environ.
- Dorer une deuxième fois en évitant de faire couler de la dorure sur la plaque.

PÂTE FEUILLETÉE

	BANDE DE TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS	BANDE DE TARTE FEUILLETÉE AUX PIGNONS	BANDE DE TARTE FEUILLETÉE AUX AMANDES	TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS	TARTE FEUILLETÉE AUX PRUNEAUX GRILLAGÉE
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Élément de la dorure					
Œufs	2	2	2	2	2
Éléments de la crème pâtissière					
Lait	1 litre	1 litre		1 litre	
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g		8 : 144 g	
Sucre semoule	250 g	250 g		250 g	
Poudre à crème ou maïzena	80 g	80 g		80 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm		Pm	
Éléments de la crème frangipane					
Lait			1 litre		
Œufs (jaunes)			8 : 144 g		
Sucre semoule			250 g		
Poudre à crème ou maïzena			80 g		
Extrait de vanille			Pm		
Amandes en poudre			200 g		
Éléments de garniture					
Abricots au sirop	3 btes 4/4			3 btes 4/4	
Ou pêches au sirop	3 btes 4/4			3 btes 4/4	
Ou poires au sirop	3 btes 4/4			3 btes 4/4	
Ou ananas au sirop	2 btes 4/4			2 btes 4/4	
Ou cerises au sirop	3 btes 4/4			3 btes 4/4	
Ou fraises	1,200 kg			1,200 kg	
Ou framboises	1,200 kg			1,200 kg	
Pignons grillés		200 g			
Amandes effilées grillées			80 g		
Purée de pruneaux					
Pruneaux d'Agen					2 kg
Armagnac					5 cl
Sirop à 1,2624 D					20 cl
Extrait de vanille ou					Pm
Crème de pruneaux					ou 3 btes 4/4
Armagnac					5 cl
Extrait de vanille					Pm
Éléments de finition					
Nappages					
Blond pour fruits blonds	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Rouge pour fruits rouges					
Nombre de portions			24		

- Tenir la lame à l'envers d'un couteau d'office entre le pouce et l'index.
- Inciser la pâte en dessinant les nervures d'une feuille ou des croisillons.
- Cuire les chaussons au four à 230 °C pendant 30 minutes environ.
- Cinq minutes environ avant la fin de cuisson, saupoudrer les chaussons de sucre glace.
- Remettre au four pour caraméliser légèrement le sucre et donner un aspect brillant.

Remarque
On peut passer dès la sortie du four à l'aide d'un pinceau, un peu de sirop à 1,2624 D pour donner un aspect brillant.

Chaussons aux pommes

CHAUSSONS AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour les chaussons aux pommes. Remplacer la compote de pommes par une purée de pruneaux.
- Dénoyauter les pruneaux et les mettre à macérer avec l'armagnac dans une calotte, passer les pruneaux au mixeur ou au moulin à légumes, afin d'obtenir une purée, détendre cette purée avec 15 cl de sirop à 1,2624 D. Parfumer.

CONVERSATIONS

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la crème frangipane.
- Prendre la quantité de pâte en rapport du cercle à foncer.
- Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur le plus rond possible.
- Foncer le cercle sans couper les bordures.
- Garnir le cercle aux deux tiers de crème frangipane.
- Dorer les bords et recouvrir d'une seconde abaisse de la même épaisseur. Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau sur le cercle.
- Confectionner la glace royale. Recouvrir à l'aide d'une spatule en fer la surface d'une couche de glace royale.
- Disposer des bandelettes de 1 cm de large maximum en formant des losanges, piquer avec la pointe du couteau les conversations pour faciliter l'échappement de la vapeur.
- Laisser reposer au frais pendant 20 minutes environ.
- Cuire les conversations au four à 190 °C pendant 30 minutes environ.

CONVERSATIONS PETITES PIÈCES

- Même technique que pour les grosses conversations.
- Foncer des moules à millasson : abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, l'enrouler autour du rouleau, ranger les moules beurrés, déposer la pâte dessus, appuyer sur les alvéoles créés à l'emplacement des moules, avec un morceau de pâte servant de tampon, foncer correctement avec le morceau de pâte.

	PÂTE FEUILLETÉE				
	CHAUSSONS AUX POMMES	CHAUSSONS AUX PRUNEAUX	CONVERSATIONS GROSSES PIÈCES	CONVERSATIONS PETITES PIÈCES	JÉSUITES
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la compote de pommes					
Golden	1 kg				
Eau ou beurre	50 g				
Sucre semoule	150 g				
Extrait de vanille	Pm				
Ou compote de pommes	3/4 btes 4/4				
Éléments de la purée de pruneaux					
Pruneaux d'Agen		600 g			
Armagnac		5 cl			
Extrait de vanille		Pm			
Sirop à 1,2624 D		15 cl			
Éléments de la crème frangipane					
Lait			50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)			4 : 72 g	4 : 72 g	2 : 36 g
Sucres semoule			125 g	125 g	65 g
Maïzena ou poudre à crème			40 g	40 g	20 g
Extrait de vanille			Pm	Pm	Pm
Amandes en poudre			100 g	100 g	50 g
Rhum			2 cl	2 cl	1 cl
Élément de la dorure					
Œufs	2	2	2		2
Éléments de la glace royale					
Œufs (blancs)			*1 : 35 g*	*1 : 35 g*	*1 : 35 g*
Jus de citron			*Pm*	*Pm*	*Pm*
Sucre glace			*125 g*	*125 g*	*125 g*
Farine			5 g	5 g	5 g
Éléments de finition					
Sirop à 1,2624 D ou	Pm	Pm			
Sucre glace	Pm	Pm			
Moules					
Emporte-pièce	**ø 140 mm**	**ø 140 mm**			
Cercles			**ø 220 mm**		
Moules à millasson				**ø 80 mm**	
Nombre de pièces	**22**		**3**	**32**	**22**

- Mouiller à l'aide d'un pinceau le pourtour de chaque tartelette.
- Garnir chaque moule à moitié de crème frangipane à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8.
- Enrouler la deuxième abaisse autour du rouleau, et la dérouler sur les moules garnis.
- Passer le rouleau dessus pour couper l'excédent de pâte, détacher les moules en faisant tomber la pâte.
- Recouvrir de glace royale et disposer des bandelettes en formant un losange.
- Cuire les conversations au four à 190 °C pendant 30 minutes environ.

JÉSUITES

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la crème frangipane et la glace royale.
- Abaisser la pâte en rectangle de 3 mm d'épaisseur et de 25 cm de large.
- Dorer le bord, placer au centre, sur toute la longueur une couche de crème frangipane.
- Replier la bande dans le sens de la largeur, souder les bords, égaliser la bordure avec un couteau à émincer.
- Étaler sur toute la surface une couche de glace royale.
- Découper des triangles de 12 cm de base sur 12,5 cm de côté, mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les jésuites au four à 190 °C pendant 30 minutes environ.

Jésuites

MILLE-FEUILLES

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la crème pâtissière.
- Faire des abaisses rondes de 2,5 mm d'épaisseur et de 200 à 220 mm de ø.
- Laisser reposer une vingtaine de minutes, piquer, sucrer légèrement.
- Cuisson à four moyen.
- Parfumer la crème pâtissière au rhum.

Montage

- Superposer trois abaisses de pâte feuilletée, séparées entre elles d'une couche de crème, l'abaisse de dessus sera retournée pour que la partie lisse soit dessus. Appuyer légèrement.
- Égaliser le pourtour à l'aide d'un couteau d'office, masquer les bords de crème ou de crème et de rognures de feuilletage.
- Abricoter.
- Préparer le fondant blanc et le fondant chocolat.
- Garnir un cornet de fondant chocolat, couper le bout.
- Verser le fondant blanc à point, sur le mille-feuilles, étaler vivement sur toute la surface avec une spatule en fer (ne pas mettre une couche trop épaisse).
- Avec le cornet, tracer des traits parallèles, espacés de 2 cm sur toute la longueur.
- Rayer avec un couteau d'office perpendiculairement, tout le long d'abord en montant, puis dans l'autre sens.
- Laisser refroidir le marbrage, enlever les bavures.

Remarque
Le glaçage doit s'effectuer rapidement.

- Masquer les bords avec des amandes effilées ou hachées grillées.
- Dresser sur carton rond avec papier dentelle.

MILLE-FEUILLES PETITES PIÈCES

- Même technique que pour les gros mille-feuilles, ils se font en bandes et ne sont pas masqués.
- Marquer chaque portion en coupant le fondant avec un couteau scie, couper les parts avec un couteau à émincer, essuyer le couteau après chaque découpe.
- Dresser en caissettes.

MILLE-FEUILLES AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

- Tamiser la farine et le cacao en poudre ensemble et confectionner la pâte feuilletée ou incorporer le cacao tamisé au beurre.
- Même technique que pour les mille-feuilles à la crème pâtissière.
- Faire des abaisses rondes pour les grosses pièces ou rectangulaires pour les petites pièces de 2,5 mm d'épaisseur.
- Réaliser la crème Chantilly, la coller avec les feuilles de gélatine.

Montage

- Mettre une couche de Chantilly sur la première abaisse, disposer les framboises, égaliser à hauteur des framboises avec de la Chantilly.
- Poser la deuxième abaisse puis répéter la même opération.
- Disposer la troisième abaisse, la partie lisse dessus.
- Égaliser le pourtour en passant un coup de spatule.
- À l'aide d'un carton faire des losanges ou un damier en saupoudrant le dessus de sucre glace et cacao en poudre.

MILLE-FEUILLES ROYAL

- Confectionner : la pâte feuilletée, la crème pâtissière parfumée au kirsch, la génoise, la crème Chantilly et la gelée de groseille collée et parfumée au kirsch.

Montage

- Mettre une abaisse sur le marbre, recouvrir d'une légère couche de gelée de groseilles puis une couche de crème pâtissière. Poser une abaisse de génoise, l'imbiber de sirop à 1,2624 D parfumé au kirsch.
- Étaler une légère couche de gelée de groseilles, puis une couche de crème Chantilly.
- Recouvrir avec la deuxième abaisse de feuilletage, la partie lisse dessus.
- Mettre une très légère couche de Chantilly dessus et autour, masquer entièrement de praliné en grains.

Remarque
En décor, on peut mettre des roses et feuilles en sucre tiré.

MILLE-FEUILLES AUX FRUITS ROUGES

- Confectionner : la pâte feuilletée, la crème pâtissière collée et parfumée au kirsch, la crème Chantilly et la meringue italienne.
- Mélanger délicatement avant que la crème pâtissière ne prenne, la meringue italienne et la crème Chantilly.

Montage en cercle

Cercle de 45 mm de hauteur

- Beurrer et chemiser le cercle d'une bande de papier sulfurisé, beurrer la bande.
- Mettre le cercle sur un carton, disposer au fond une abaisse de feuilletage juste de la grandeur du cercle.
- Disposer tout autour contre le cercle des demi-fraises bien régulières.
- Garnir l'intérieur d'une couche de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8, disposer les fraises dessus.
- Lisser le dessus d'une couche de crème pour recouvrir les fraises.
- Poser la deuxième abaisse de feuilletage, la partie lisse dessus.

	PÂTE FEUILLETÉE				
	MILLE-FEUILLES GROSSES PIÈCES	MILLE-FEUILLES PETITES PIÈCES	MILLE-FEUILLES AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES	MILLE-FEUILLES ROYAL	MILLE-FEUILLES AUX FRUITS ROUGES
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Cacao en poudre			100 g		
Beurre	380 g	380 g	400 g	380 g	380 g
Sucre semoule	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Éléments de la crème pâtissière					
Lait	1 litre	1 litre		50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g		4 : 72 g	4 : 72 g
Sucre semoule	250 g	250 g		125 g	125 g
Poudre à crème ou maïzena	80 g	80 g		40 g	40 g
Extrait de vanille	Pm	Pm		Pm	Pm
Gélatine (feuilles)					10
Rhum	10 cl	10 cl		5 cl	
Kirsch					5 cl
Éléments de la crème Chantilly					
Crème UHT ou Fleurette			1 litre	75 cl	50 cl
Sucre glace			200 g	150 g	100 g
Extrait de vanille			Pm	Pm	Pm
Eau			40 g		
Gélatine (feuilles)			4		
Éléments de la meringue italienne					
Œufs (blancs)					3 : 105 g
Sucre semoule					150 g
Eau					50 g
Extrait de vanille					Pm
Éléments de garniture					
Framboises			750 g		
Fraises					1 kg
Éléments de finition					
Nappage	150 g	150 g			
Fondant blanc	500 g	500 g			
Cacao en poudre	40 g	40 g	60 g		
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm			
Sucre glace			60 g		150 g
Gelée de groseilles collée					
Gelée de groseilles				1 bte 4/4	
Sirop à 1,2624 D				Pm	
Kirsch				5 cl	
Gélatine (feuilles)				2	
Éléments de décoration					
Amandes hachées ou effilées	300 g				
Praliné en grains				750 g	
Nombre de portions	**18**		**24**		

- Réserver au frais pendant 30 minutes minimum pour que la crème prenne.
- Saupoudrer de sucre glace et caraméliser au fer en formant des losanges.
- Décercler au chalumeau.
- Dresser sur plat rond avec papier dentelle.

PALMIERS

- Confectionner la pâte feuilletée, mettre le pâton à quatre tours.
- Donner deux tours en saupoudrant de sucre.
- À chaque tour, avant de plier la pâte en trois parties égales, bien saupoudrer de sucre.
- Allonger le pâton de feuilletage ainsi sucré à une épaisseur de 5 mm, de 60 cm de longueur et de 33 cm de largeur.
- Plier dans le sens de la longueur, une première fois de 6 cm environ puis replier une deuxième fois en laissant 1,5 cm d'espace.
- Faire la même opération de l'autre côté.
- Rabattre une moitié sur l'autre afin d'obtenir un rectangle de 10 cm de large.
- Égaliser au rouleau.
- Découper avec un couteau à émincer ou de tour des tranches de 1,5 cm de large, les poser sur plaques légèrement beurrées et suffisamment espacées, les écarter légèrement en forme de Y.
- Laisser reposer au frais pendant 15 à 20 minutes environ.
- À mi-cuisson, retourner les palmiers à l'aide d'une palette ou du triangle, remettre au four, les palmiers doivent être légèrement caramélisés des deux côtés.
- Mettre les palmiers sur grille dès la sortie du four.

Remarque

- Il existe d'autres systèmes de pliage :
  - éventails
  - rosaces

PUITS D'AMOUR À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Confectionner la pâte feuilletée et la crème pâtissière.
- Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, avec un emporte-pièce cannelé ø 105 mm, découper un nombre pair de cercles.
- Poser la moitié des cercles en les retournant sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer les bords.
- Évider le centre des cercles restants à l'aide d'un emporte pièce d'un diamètre inférieur.
- Poser délicatement les couronnes sur les cercles de la plaque, appuyer légèrement avec le fond d'un demi-litre pour bien souder les deux parties.
- Laisser reposer.
- Cuire les puits d'amour au four à 220 °C pendant 25 minutes environ.
- Après refroidissement, les garnir à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée de crème pâtissière.
- Sucrer et caraméliser au fer.

PUITS D'AMOUR À LA CONFITURE DE FRAISES OU DE FRAMBOISES

- Même technique que pour les puits d'amour à la crème pâtissière, remplacer la crème pâtissière par de la confiture de fraises ou de framboises.

NAPOLITAIN

- Confectionner la pâte feuilletée, la crème pâtissière, la pâte à choux, parfumée à la fleur d'oranger.
- Graisser les moules à millasson.
- Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur.
- Foncer les moules, piquer le fond et laisser reposer 1 heure.
- Mélanger : la crème pâtissière, la pâte à choux et les raisins secs, lavés à l'eau tiède, égouttés et macérés dans du rhum.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 10, garnir les fonds au 2/3 de la hauteur.
- Cuire les napolitains au four à 210 °C pendant 35 minutes environ.
- Démouler sur grille.
- Saupoudrer de sucre glace, mettre en caissettes.

TARTE PONT-NEUF

- Confectionner : la pâte feuilletée, la crème pâtissière et la pâte à choux.
- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, foncer les cercles à tartes, laisser reposer au frais pendant 1 heure.
- Mélanger la pâte à choux et la crème pâtissière.
- Piquer le fond des tartes, les garnir au 2/3 de la hauteur avec le mélange pâte à choux et crème pâtissière soit à l'aide d'une poche munie d'une douille unie N° 8 ou 10, soit à l'aide d'une cuillère.
- Abaisser le restant de pâte à 2 mm d'épaisseur et couper des bandelettes de l cm de largeur, les poser en croix dessus.
- Dorer les bandelettes.
- Cuire. les tartes Pont-Neuf au four à 210 °C pendant 35 minutes environ.
- Dès la sortie du four, débarrasser sur grille et laisser refroidir.
- Saupoudrer de sucre glace les deux secteurs opposés, situés entre la croix des bandelettes.
- Napper de gelée de groseilles chaude et bien lisse les deux autres secteurs opposés situés entre la croix des bandelettes.

GALETTE PARISIENNE À LA CRÈME D'AMANDES

- Confectionner la pâte feuilletée (remarque : pour les galettes on peut faire un feuilletage à 5 tours).
- Réaliser la crème d'amandes.
- Diviser le pâton en 6 morceaux.
- Ramener les quatre coins vers le centre de chaque morceau.
- Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur le plus rond possible.
- Poser une abaisse sur le marbre fariné légèrement.
- Dorer sur 2 cm tout autour.
- Garnir le centre de crème d'amandes sans en mettre sur la dorure et sans oublier de déposer le sujet.
- Recouvrir avec la seconde abaisse, appuyer avec le bout des doigts pour souder et relever en pinçant la bordure tout autour.
- Poser sur plaque ou tourtière légèrement mouillée.
- Dorer et réserver au frais pendant 20 minutes environ.
- Dorer une deuxième fois, rayer avec la pointe d'un couteau en faisant le motif choisi.
- Cuire les galettes au four à 220 °C pendant 35 minutes environ.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer de sucre glace, remettre au four pour caraméliser légèrement le sucre et lui donner un aspect brillant.
- Ou passer à l'aide d'un pinceau, du sirop à 1,2624 D dès la sortie du four pour donner un aspect brillant.

Bon d'économat

PÂTE FEUILLETÉE

	PALMIERS	PUITS D'AMOUR À LA CRÈME PÂTISSIÈRE	PUITS D'AMOUR À LA CONFITURE DE FRAISES OU DE FRAMBOISES	NAPOLITAINS	TARTE PONT-NEUF
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la crème pâtissière					
Lait		1,5 litre		50 cl	1 litre
Œufs (jaunes)		12 : 216 g		4 : 72 g	8 : 144 g
Sucre semoule		375 g		125 g	250 g
Poudre à crème ou maïzena		120 g		40 g	80 g
Extrait de vanille		Pm		Pm	Pm
Éléments de la pâte à choux					
Eau				50 cl	50 cl
Eau de fleur d'oranger				5 cl	
Sel fin				10 g	10 g
Sucre semoule				20 g	20 g
Beurre				200 g	200 g
Farine				400 g	400 g
Œufs				10 : 600 g	10 : 600 g
Élément de la dorure					
Œuf					1
Éléments de la garniture					
Sucre semoule	250 g				
Confiture de fraises ou			1,500 kg		
Confiture de framboises			1,500 kg		
Raisins secs				100 g	
Rhum				10 cl	
Éléments de finition					
Sucre semoulé		100 g			
Sucre glacé				100 g	80 g
Gelée de groseilles					300 g
Moules					
Emporte-pièces					
Moules à millasson		ø 105 mm		ø 80 mm	
Cercles à tartes					ø 220 mm
Nombre de pièces	22	30		48	6

DARTOIS À LA CRÈME D'AMANDES

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la crème d'amandes.
- Prendre la moitié de la pâte et former une abaisse de 26 cm de largeur, 60 cm de longueur et 3 mm d'épaisseur, égaliser le pourtour du rectangle.
- Couper l'abaisse au milieu et poser un morceau sur plaque légèrement mouillée.
- Passer de la dorure sur les bords sans en faire couler sur la plaque.
- Garnir le milieu de crème d'amandes.
- Poser délicatement la deuxième abaisse dessus, bien souder les deux abaisses, chiqueter le pourtour.
- Dorer et laisser reposer au frais une vingtaine de minutes.
- Dorer une deuxième fois et faire des incisions à l'aide d'un couteau d'office, de 6 à 7 cm de long, espacées de 5 mm sur toute la longueur et rayer les bords en faisant de petites incisions avec la pointe d'un couteau.
- Cuire les dartois au four à 230 °C pendant 30 minutes environ.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer de sucre glace, remettre au four pour caraméliser légèrement le sucre et donner un aspect de brillant.
- Ou passer à l'aide d'un pinceau, du sirop à 1,2624 D dès la sortie du four pour donner un aspect brillant.

DARTOIS À LA CRÈME FRANGIPANE

- Même technique que pour les dartois à la crème d'amandes, remplacer la crème d'amandes par de la crème frangipane.

CROUSTADE AUX ANANAS FRAIS

- Même technique que pour les croustades aux pommes.
- Préparer les ananas, les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur, les mettre à macérer avec le kirsch.
- Foncer les cercles, piquer le fond et disposer une couche de crème pâtissière.
- Mettre les ananas bien égouttés sur la crème, sucrer légèrement, arroser avec le kirsch.
- Procéder comme pour les croustades aux pommes.

Bon d'économat

PÂTE FEUILLETÉE

Éléments de la pâte feuilletée	GALETTE PARISIENNE À LA CRÈME	DARTOIS À LA CRÈME D'AMANDES	DARTOIS À LA CRÈME FRANGIPANE	CROUSTADE AUX ANANAS FRAIS	CROUSTADE AUX ANANAS AU SIROP
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la crème d'amandes					
Beurre	125 g	125 g			
Sucre semoule	125 g	125 g			
Œufs	3 : 180 g	3 : 180 g			
Poudre à crème ou maïzena	25 g	25 g			
Amandes en poudre	125 g	125 g			
Extrait de vanille	Pm	Pm			
Rhum	2 cl	2 cl			
Éléments de la crème frangipane					
Lait			75 cl		
Œufs (jaunes)			6 : 108 g		
Sucre semoule			185 g		
Poudre à crème ou maïzena			60 g		
Extrait de vanille			Pm		
Amandes en poudre			150 g		
Rhum			2 cl		
Éléments de la crème pâtissière					
Lait				50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)				4 : 72 g	4 : 72 g
Sucre semoule				125 g	125 g
Poudre à crème ou maïzena				40 g	40 g
Extrait de vanille				Pm	Pm
Éléments de garniture					
Ananas frais				1,200 kg	
Ananas au sirop					1/2 bte 4/4
Kirsch				5 cl	5 cl
Sucre semoule				40 g	
Élément de la dorure					
Œufs	2	2	2	2	2
Éléments de finition					
Sucre glace	40 g	40 g	40 g		
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Sucre cristallisé				40 g	40 g
Moules Cercles à tartes	ø 220 mm			ø 220 mm	
Bandes		500 mm x 120 mm			
Nombre de pièces	3	2		3	
Nombre de portions	18	22		8	

CROUSTADE AUX ANANAS AU SIROP

- Même technique que pour les ananas frais, remplacer les ananas frais par des ananas au sirop.

CROUSTADE AUX PRUNEAUX

- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt.
- Mettre les pruneaux dans une casserole, les couvrir d'eau, porter à ébullition, retirer du feu, laisser gonfler les pruneaux pendant 1 heure minimum. Confectionner la pâte feuilletée.
- Dénoyauter les pruneaux et les mettre à macérer avec l'armagnac dans une calotte, passer les pruneaux au mixeur afin d'obtenir une purée, ou au moulin à légumes, détendre cette purée avec 15 cl de sirop à 1,2624 D.
- Prendre la quantité de pâte en fonction du cercle ou du moule, l'abaisser à 2,5 mm et foncer le cercle ou le moule sans couper la bordure, piquer le fond.
- Garnir le fond du moule avec la crème de pruneaux, rabattre la pâte vers l'intérieur, dorer le bord et recouvrir d'une deuxième abaisse de 2,5 mm d'épaisseur, couper l'excédent de pâte en passant le rouleau dessus.
- Laisser reposer pendant 20 minutes.
- Dorer et disposer des bandelettes d'un cm de large en forme de losanges, dorer à nouveau.
- Cuire les croustades à four moyen pendant 35 minutes environ. En fin de cuisson, mouiller légèrement la surface avec du sirop à 1,2624 D.
- Recouvrir aussitôt de sucre cristallisé et remettre au four quelques instants.

CROUSTADE AUX PRUNEAUX À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Même technique que pour la croustade aux pruneaux. Piquer le fond, mettre une couche de crème pâtissière et procéder comme pour la croustade aux pruneaux.

CROUSTADE AUX PRUNEAUX ET À LA CRÈME D'AMANDES

- Même technique que pour la croustade aux pruneaux à la crème pâtissière. Remplacer la crème pâtissière par une crème d'amandes.

PITHIVIERS

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Réaliser la crème d'amandes.
- Prendre la quantité de pâte nécessaire, l'abaisser le plus rond possible à 3 mm d'épaisseur, opérer de la même façon pour le deuxième disque.
- Poser une abaisse de pâte sur une tourtière ou sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer les bords, étaler au milieu une bonne couche de crème d'amandes.
- Retourner la deuxième abaisse et la poser sur la première en recouvrant bien la crème d'amandes.

	PÂTE FEUILLETÉE				
	CROUSTADE AUX PRUNEAUX	CROUSTADE AUX PRUNEAUX À LA CRÈME PÂTISSIÈRE	CROUSTADE AUX PRUNEAUX À LA CRÈME D'AMANDES	PITHIVIERS	FRANGIPANE
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la compote aux pruneaux					
Pruneaux	1,500 kg	1 kg	1 kg		
Sirop à 1,2624 D	15 cl	10 cl	10 cl		
Extrait de vanille	Pm				
Armagnac	5 cl	5 cl			
ou crème de pruneaux	2 btes 4/4		3 cl		
Armagnac	5 cl				
Extrait de vanille	Pm				
Éléments de la crème pâtissière					
Lait		50 cl			
Œufs (jaunes)		4 : 72 g			
Sucre semoule		125 g			
Maïzena ou poudre de crème		40 g			
Extrait de vanille		Pm			
Éléments de la crème d'amandes					
Beurre			125 g	250 g	
Sucre semoule			125 g	250 g	
Œufs			3 : 180 g	6 : 360 g	
Amandes en poudre			125 g	250 g	
Maïzena ou poudre à crème			25 g	50 g	
Rhum			2 cl	4 cl	
Extrait de vanille			Pm	Pm	
Éléments de la crème frangipane					
Lait					75 cl
Œufs (jaunes)					6 : 108 g
Sucre semoule					185 g
Maïzena ou poudre à crème					60 g
Amandes en poudre					150 g
Rhum					3 cl
Éléments de la dorure					
Œufs	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g	
Éléments de la glace royale					
Œuf (blanc)					1
Sucre glace					120 g
Jus de citron					Pm
Farine					5 g
Éléments de finition					
Sucre cristallisé	70 g	70 g	70 g		
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	
Sucre glace				40 g	
Moule Cercles			ø 200 : 3		
Nombre de portions			18		

Pithiviers

- Faire adhérer les bords en appuyant avec le bout des doigts.
- Poser dessus un emporte-pièce à vol-au-vent, en rapport avec la grandeur du Pithiviers.
- Maintenir l'emporte-pièce de la main gauche, à l'aide de la main droite munie d'un couteau d'office tenu verticalement, découper le pourtour en dessinant des festons (dents arrondies).
- Enlever l'excédent de pâte et appuyer très légèrement avec le pouce sur les festons pour bien souder les bords.
- Dorer sans faire couler de dorure sur les bords.
- Réserver au frais une quinzaine de minutes.
- Dorer une deuxième fois.
- Tenir la lame du couteau entre le pouce et l'index, en partant du centre, inciser des arcs de cercles bien réguliers dans la pâte avec la pointe du couteau légèrement inclinée.
- Faire de petits rayages tout autour et percer le centre pour permettre à la vapeur de se dégager.
- Cuire les Pithiviers au four à 220 °C, 230 °C pendant 35 minutes environ.
- En fin de cuisson, saupoudrer de sucre glace et repasser à four vif pour le caraméliser.
- Ou passer à l'aide d'un pinceau trempé dans du sirop à 1,2624 D le dessus du Pithiviers, la chaleur assurera le brillant. Réserver sur grille.
- Servir tiède sur plat rond garni d'un papier dentelle.

FRANGIPANE

- Même technique que pour le Pithiviers, remplacer la crème d'amandes par de la crème frangipane et la dorure par de la glace royale.

Frangipane

CROUSTADE AUX POMMES

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Mettre dans une casserole les pommes pelées et émincées ou coupées en quartiers, avec 50 g d'eau ou 50 g de beurre, cuire à couvert une quinzaine de minutes.
- Passer ou non la compote au tamis, la sucrer, la parfumer.
- Prendre la quantité de pâte en fonction du cercle ou du moule, l'abaisser à 2,5 mm d'épaisseur.
- Foncer le cercle ou le moule sans couper la bordure, piquer le fond.
- Garnir le fond du moule d'une couche de compote.
- Disposer sur le dessus, des pommes émincées de 1 mm d'épaisseur, sucrer et rhumer.
- Rabattre la pâte vers l'intérieur, dorer le bord et recouvrir d'une deuxième abaisse de 2,5 mm d'épaisseur, couper l'excédent de pâte en passant le rouleau dessus.
- Laisser reposer pendant 20 minutes.
- Dorer et disposer des bandelettes de 1 cm de large en forme de losanges, dorer à nouveau.
- Cuire les croustades à four moyen pendant 35 minutes environ.
- En fin de cuisson, mouiller légèrement la surface avec du sirop à 1,2624 D.
- Recouvrir aussitôt de sucre cristallisé et remettre au four quelques instants.

Croustade aux pommes

CROUSTADE AUX POMMES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Même technique que pour les croustades aux pommes, remplacer la compote de pommes par de la crème pâtissière.

CROUSTADE AUX POIRES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Même technique que pour la croustade aux pommes à la crème pâtissière, remplacer les pommes émincées par des poires émincées, parfumer à la liqueur de poires.

CROUSTADE AUX POIRES À LA CRÈME D'AMANDES

- Même technique que pour la croustade aux pommes, remplacer la compote par de la crème d'amandes et les pommes émincées par des poires émincées.

CROUSTADE AUX POIRES À LA CRÈME FRANGIPANE

- Même technique que pour les croustades aux pommes, remplacer la compote de pommes par de la crème frangipane et les pommes émincées par des poires émincées.

PÂTE FEUILLETÉE

Éléments de la pâte feuilletée	CROUSTADE AUX POMMES À LA COMPOTE	CROUSTADE AUX POMMES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE	CROUSTADE AUX POIRES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE	CROUSTADE AUX POIRES À LA CRÈME D'AMANDES	CROUSTADE AUX POIRES À LA CRÈME FRANGIPANE
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la compote de pommes					
Pommes	1 kg				
Eau ou beurre	50 g				
Sucre	150 g				
Extrait de vanille	Pm				
Éléments de la crème pâtissière					
Lait		50 cl	50 cl		
Œufs (jaunes)		4 : 72 g	4 : 72 g		
Sucre semoule		125 g	125 g		
Maïzena ou poudre à crème		40 g	40 g		
Extrait de vanille		Pm	Pm		
Éléments de la crème d'amandes					
Beurre				125 g	
Sucre semoule				125 g	
Œufs				3 : 180 g	
Amandes en poudre				125 g	
Maïzena ou poudre à crème				25 g	
Rhum				2 cl	
Extrait de vanille				Pm	
Éléments de la crème frangipane					
Lait					50 cl
Œufs (jaunes)					4 : 72 g
Sucre semoule					125 g
Maïzena ou poudre à crème					40 g
Extrait de vanille					Pm
Amandes en poudre					100 g
Rhum					2 cl
Éléments de garniture					
Pommes	1 kg	1 kg			
Sucre semoule	70 g	70 g	70 g	70 g	70 g
Rhum	2 cl	2 cl		2 cl	2 cl
Calvados	2 cl	2 cl			
Poires			1 kg	1 kg	1 kg
Liqueur de poires			2 cl		
Élément de la dorure					
Œufs	2	2	2	2	2
Éléments de finition					
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Sucre cristallisé	70 g	70 g	70 g	70 g	70 g
Moules					
Cercles à tartes			ø 200 mm 3		
Nombre de portions			18		

JALOUSIES À LA CONFITURE D'ABRICOTS

Confectionner la pâte feuilletée.
Prendre la moitié de la pâte, l'abaisser en formant un rectangle de 25 cm de large, 60 cm de longueur et de 3 mm d'épaisseur.
Égaliser le pourtour du rectangle.
Couper l'abaisse au milieu et poser un morceau sur plaque légèrement mouillée.

- Passer de la dorure sur les bords sans en faire couler sur la plaque.
- Garnir le milieu de confiture d'abricots.
- Poser délicatement la deuxième abaisse dessus, bien souder les deux abaisses, chiqueter le pourtour, dorer et laisser reposer au frais une vingtaine de minutes.
- Dorer une deuxième fois.
- Faire des incisions à l'aide d'un couteau d'office de 6 à 7 cm de long et espacées avec la pointe d'un couteau.

- Cuire les jalousies au four à 230 °C pendant 30 minutes environ.
- Cinq minutes environ avant la fin de cuisson, saupoudrer de sucre glace.
- Remettre au four pour caraméliser légèrement le sucre et donner un aspect brillant.
- Ou passer à l'aide d'un pinceau, du sirop à 1,2624 D dès la sortie du four pour donner un aspect brillant.

JALOUSIES À LA COMPOTE DE POMMES

- Même technique que pour les jalousies à la confiture d'abricots. Remplacer la confiture d'abricots par de la compote de pommes.

CORNETS À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Avec de la pâte former une abaisse rectangulaire de 45 cm de large et de 2 mm d'épaisseur.
- Découper des bandes de 2 cm de large.
- Enrouler les bandes autour du moule à cornets.
- Poser sur plaque légèrement mouillée, la soudure dessous.
- Dorer et laisser reposer au frais une quinzaine de minutes.
- Dorer une deuxième fois.
- Cuire les cornets au four à 210 °C pendant 25 minutes environ.
- Cinq minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer de sucre glace, repasser au four pour caraméliser légèrement le sucre et donner un aspect brillant.
- Ou lustrer avec du sirop à 1,2624 D à l'aide d'un pinceau dès la sortie du four pour donner un aspect brillant.
- Après refroidissement, démouler et garnir à l'aide d'une poche munie d'une douille D 5 de crème pâtissière collée avec les feuilles de gélatine.

CORNETS À LA CHANTILLY

- Même technique que pour les cornets à la crème pâtissière, remplacer la crème pâtissière par de la crème Chantilly.

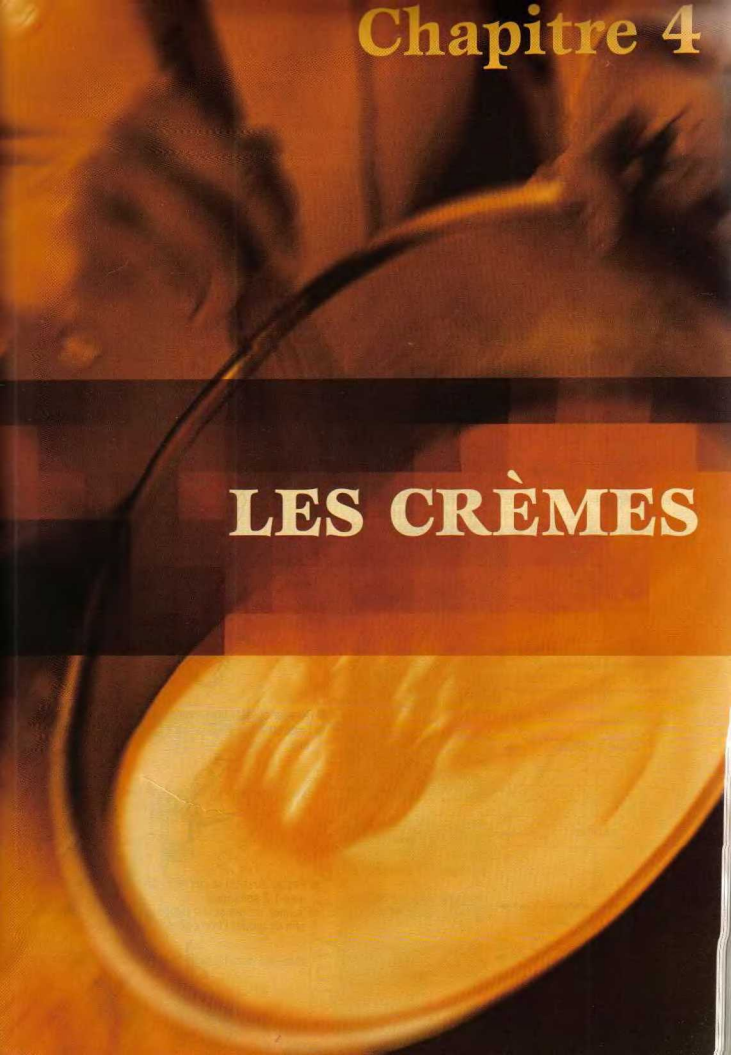
CORNETS À LA CRÈME DIPLOMATE

- Même technique que pour les cornets à la crème pâtissière, remplacer la crème pâtissière par de la crème diplomate.

PÂ

	PÂTE FEUILLETÉE				
Éléments de la pâte feuilletée	**JALOUSIES À LA CONFITURE D'ABRICOTS**	**JALOUSIES À LA COMPOTE DE POMMES**	**CORNETS À LA CRÈME PÂTISSIÈRE**	**CORNETS À LA CHANTILLY**	**CORNETS À LA CRÈME DIPLOMATE**
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de garniture					
Confiture d'abricots	3/4 bte 4/4				
Compote de pommes		3/4 bte 4/4			
ou pommes		1 kg			
Sucre semoule		150 g			
Eau		50 g			
Extrait de vanille		Pm			
Éléments de crème pâtissière					
Lait			1,25 litre		
Œufs (jaunes)			10 : 180 g		
Sucre semoule			310 g		
Maïzena ou poudre à crème			100 g		
Extrait de vanille			Pm		
Gélatine (feuilles)			4		
Éléments de la crème diplomate					
Lait					50 cl
Œufs (jaunes)					4 : 72 g
Sucre semoule					225 g
Maïzena ou poudre à crème					40 g
Extrait de vanille					Pm
Gélatine (feuilles)					3
Crème UHT					50 cl
Éléments de la crème Chantilly					
Crème UHT				80 cl	
Sucre glace				160 g	
Extrait de vanille				Pm	
Élément de la dorure					
Œufs	2	2	2	2	2
Éléments de finition					
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Nombre de bandes	600 x 125 mm 3				
Nombre de pièces	20			30	
Nombre de portions	20			15	

Bon d'économat



Chapitre 4

LES CRÈMES

LES CRÈMES

- Sont des préparations onctueuses plus ou moins légères et plus ou moins riches.
- Très variées, elles sont réalisées essentiellement à partir de produits laitiers (lait, crème, fromage), d'œufs, de sucre, de matières grasses, d'arômes naturels (fruits, chocolats, alcools, liqueurs, essences...).
- La réalisation des crèmes demande une attention particulière, de FABRICATION, d'HYGIÈNE et de CONSERVATION.
- Le taux important d'humidité et la richesse des matières utilisées offrent un excellent terrain de culture aux microbes.

CLASSIFICATION

CRÈME ANGLAISE	Aux différents parfums Glace aux œufs Crème au beurre Bavarois Mousses
CRÈME PÂTISSIÈRE	Crème chiboust ou à St-Honoré ou légère Crème mousseline Crème frangipane Crème diplomate
CRÈME AU BEURRE	Aux jaunes au sucre cuit Aux œufs entiers au sucre cuit Aux blancs (meringue italienne) Aux œufs entiers façon génoise
CRÈME RENVERSÉE	Puddings : à chaud, au chocolat, au praliné, au pain de mie, au riz, à la semoule
POTS DE CRÈME	Aux différents parfums
CRÈME CHANTILLY	Choux St-Honoré Savarin Chantilly Bâtons de Jacob etc. Crème diplomate
CRÈME FOUETTÉE	Bavarois Bombes Parfaits Mousses Biscuits glacés
GANACHE	Garniture d'entremets, de petits gâteaux Intérieur de bonbons de chocolat Mousses
CRÈME D'AMANDES	Garniture : Pithiviers, Galettes, Tarte bourdaloue, Petits fours
CRÈME AU FROMAGE BLANC	Entremets Petits gâteaux Mousses
CRÈME AUX MARRONS	Entremets Mousses Petits gâteaux

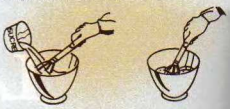
Crème anglaise

- Peser le sucre. Mesurer le lait.

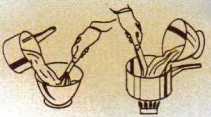
- Mettre le lait à bouillir avec une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.

- Clarifier les œufs.

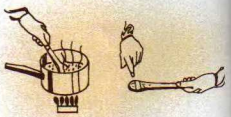
- Verser le sucre en pluie en travaillant au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban.



- Verser petit à petit le lait bouillant en remuant bien.
- Remettre le tout dans la russe qui a servi à faire bouillir le lait.



- Remuer constamment pendant la cuisson avec une spatule.
- Cuisson à feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.



- Passer aussitôt la crème au chinois étamine dans une bassine 1/2 sphérique.
- Vanner de temps en temps en cours de refroidissement afin de garder l'homogénéité de la crème.

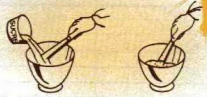
CRÈME ANGLAISE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	10	12
Sucre semoule	250 g	300 g	300 g
Extrait de vanille ou	Pm	Pm	Pm
Vanille (gousse)	1	1	1
Éléments pour parfumer			
Au café			
Extrait de café	2 cl	2 cl	2 cl
Au chocolat			
Cacao en pâte	40 g	40 g	40 g
ou couverture	80 g	80 g	80 g
À la liqueur			
Grand Marnier	4 cl	4 cl	4 cl
Au praliné			
Praline en pâte	120 g	120 g	120 g
À l'alcool			
Alcool	4 cl	4 cl	4 cl
Nombre de portions		12	

Remarque

- Appareil de base des glaces aux œufs :
  - des bavarois
  - des mousses
  - des œufs au lait

- Verser le sucre en pluie en travaillant au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban.



- Ajouter la farine tamisée et la maïzena.
- Mélanger au fouet.
- On peut utiliser de la poudre à crème.

- Verser petit à petit le lait bouillant en mélangeant bien.
- Remettre le tout dans la russe.

- Porter à ébullition sans cesser de remuer.
- Laisser cuire pendant 2 minutes environ.
- Débarrasser la crème dans une bassine demi-sphérique en inoxydable ou dans un récipient en verre.
- La saupoudrer de sucre glace et la mettre à refroidir en cellule.

Crème pâtissière

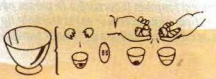
- Peser le sucre, la farine, la maïzena.
- Mesurer le lait.

- Mettre le lait à bouillir avec une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.

- Clarifier les œufs.

Remarque

- Pour des raisons d'économie, on peut utiliser les œufs entiers.



CRÈME PÂTISSIÈRE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	2	
Œufs		2	4
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Maïzena ou	80 g	80 g	80 g
Poudre à crème ou	80 g	80 g	80 g
Farine	110 g	110 g	110 g
Extrait de vanille ou	Pm	Pm	Pm
Vanille en gousse	1	1	1
Éléments pour parfumer			
Au café			
Extrait de café	2 cl	2 cl	2 cl
Au chocolat			
Cacao ou	40 g	40 g	40 g
Couverture	40 g	40 g	40 g
Au praliné			
Praline	120 g	120 g	120 g
À la liqueur			
Liqueur	4 cl	4 cl	4 cl
À l'alcool			
Alcool	4 cl	4 cl	4 cl

Bon d'économat

UTILISATIONS	NOMBRE DE PIÈCES RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Choux à la crème	22 p	22 p	22 p
Éclairs café	22 p	22 p	22 p
Éclairs chocolat	22 p	22 p	22 p
Polkas	16 p	16 p	16 p
Savarins ø 75 mm	50 p	50 p	50 p
Savarins ø 160 mm	3 pièces = 24 p	3 pièces = 24 p	3 pièces = 24 p
Millefeuilles ø 240 mm	2 pièces	2 pièces	2 pièces
Bandes de Millefeuilles 600 x 130 mm	2 pièces = 24 p	2 pièces = 24 p	2 pièces = 24 p
Petites religieuses	16 p	16 p	16 p
Bandes de tartes aux fruits 480 x 120 mm	8 pièces = 56 p	8 pièces = 56 p	8 pièces = 56 p
Croquembouches	70 choux	70 choux	70 choux

Remarque : le nombre de pièces indiqué ci-dessus est fonction du garnissage des gâteaux, ce nombre est approximatif.

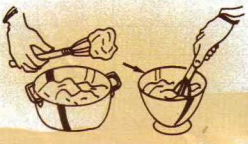
Crème à St-Honoré ou crème Chiboust

TECHNIQUE N° 1

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

- Préparer la crème pâtissière sitôt cuite et hors du feu incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées.

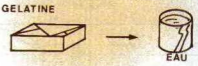
- Incorporer aussitôt les blancs d'œufs montés en neige très ferme et sucrés avec 150 g de sucre.



- Débarrasser dans une bassine 1/2 sphérique.
- Garnir les pièces.

TECHNIQUE N° 2

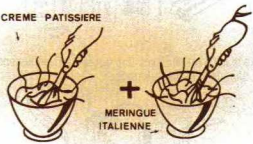
- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.



- Préparer la crème pâtissière sitôt cuite et hors du feu incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées.

- Préparer une meringue italienne.
- Parfumer à la vanille.

- Mélanger délicatement la crème pâtissière bouillante à la meringue italienne très chaude – garnir les pièces.



REMARQUES

- *Utiliser cette crème dès que le mélange est réalisé.*
- *Elle peut se parfumer au café, au chocolat, au praliné, au kirsch.*
- *L'arôme est toujours incorporé à la crème pâtissière.*
- *Pour réaliser cette crème il est préférable de se faire aider, les deux opérations se faisant simultanément.*

Bon-a-cuisiner

CRÈME À ST-HONORÉ OU CRÈME CHIBOUST

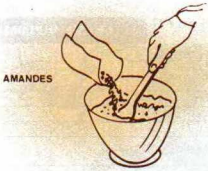
Éléments de base	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2
Lait	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	8
Sucre semoule	300 g	200 g
Maïzena	100 g	100 g
ou poudre à crème	100 g	100 g
ou farine	120 g	120 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	4 à 8	4 à 8
Œufs (blancs)	12	12
Sucre semoule	150 g	300 g
Eau		100 g

UTILISATIONS	NOMBRE DE PIÈCES	
Choux à la crème	40 pièces	45 pièces
St-Honoré ø 80 mm	45 pièces	45 pièces
St-Honoré ø 220 mm	3 pièces	3 pièces
Polkas ø 80 mm	40 pièces	45 pièces
Polkas ø 240 mm	2 pièces	2 pièces
Savarins ø 75 mm	50 pièces	50 pièces

Crème frangipane

La base de la crème frangipane est la crème pâtissière.

- Ajouter à la crème pâtissière à la vanille froide, les amandes en poudre.



- Bien mélanger.
- Parfumer.

Remarque

- Cette crème est souvent utilisée à la place de la crème d'amandes.

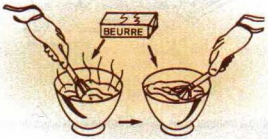
ÉLÉMENTS DE BASE	CRÈME FRANGIPANE
Crème pâtissière à la vanille	1 litre
Amandes en poudre	200 g
Rhum	4 cl
Extrait de vanille	Pm

UTILISATIONS	
	- Frangipane ø 280 mm 4 pièces (32 parts)
	- Bandes frangipane 130 x 100 mm (80 parts)
	- Garniture de fonds de petits gâteaux

Crème mousseline

- Préparer la crème pâtissière.
- La réserver dans une bassine 1/2 sphérique inoxydable.

- Incorporer la moitié du beurre à la crème bouillante.
- Mettre le restant de beurre en pommade.
- Bien lisser la crème à peine tiède et l'incorporer progressivement au beurre en pommade.



- Parfumer.
- Corner.
- Réserver.

Remarque

- De préférence, fourrer les pièces aussitôt la crème réalisée.

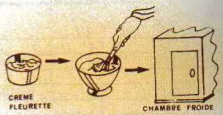
CRÈME MOUSSELINE	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2
Éléments de base		
Lait	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	8
Sucre semoule	500 g	400 g
Maïzena ou poudre à crème	130 g	120 g
Beurre	500 g	500 g
Éléments pour parfumer		
Praliné	100 g	100 g
Café	5 cl	5 cl
Cacao	50 g	50 g
Grand Marnier	3 cl	3 cl
Nombre de portions	40	

Bon d'économat

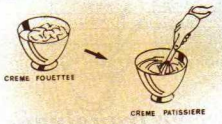
UTILISATIONS	Utilisée pour fourrer : - Génoise, crème au chocolat, au café, au Grand Marnier, au praliné - Paris-Brest au praliné - Petits gâteaux

2e TEMPS : CONFECTIONNER LA CRÈME FOUETTÉE

- Monter la crème UHT ou fleurette, la réserver au frais.

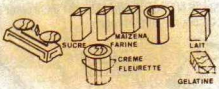


- *Dès que la crème pâtissière est froide, avant qu'elle ne* prenne, incorporer délicatement la crème fouettée.
- Utiliser aussitôt.

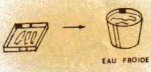


Crème diplomate

- Faire les pesées.



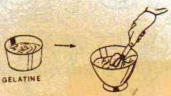
- Mettre à tremper dans de l'eau froide les feuilles de gélatine.



1er TEMPS : CONFECTIONNER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Fiche technique de base.

- Coller la crème pâtissière aussitôt avec les feuilles de gélatine bien égouttées.
- Mettre à refroidir de préférence en cellule.



Bon d'économat

CRÈME DIPLOMATE	
Éléments de la crème pâtissière	
Lait	1 litre
Extrait de vanille	Pm
Œufs (jaunes)	8
Sucre semoule	425 g
Maïzena ou poudre à crème	90 g
Gélatine (feuilles)	6
Éléments de la crème fouettée	
Crème UHT ou fleurette	1 litre
Nombre de portions	**24**

NOMBRE DE PIÈCES	
UTILISATIONS	
Choux	48 pièces
Savarins individuels	60 pièces
Tarte aux fruits	6 pers – 8 pièces
St-Honoré	6 pers – 4 pièces
Entremets	24 portions

Crème au beurre

CRÈME AU BEURRE AU SUCRE CUIT

- Faire les pesées.

- Mettre le beurre en pommade.

- Cuire le sucre avec 1/3 de son poids d'eau, au petit boulé 117 °C.

- Clarifier les œufs, mettre les jaunes dans une bassine demi sphérique.
- Battre légèrement les jaunes à l'aide d'un fouet.

- Verser le sucre en filet sur les jaunes, en remuant vivement avec le fouet.
- Monter jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid.

- Ajouter progressivement l'appareil sur le beurre en pommade, en mélangeant bien afin d'obtenir une crème lisse et homogène ou
- Incorporer progressivement le beurre en pommade à l'appareil.

Remarque

- En grosse quantité, le travail s'effectue au batteur-mélangeur. Recettes 2 et 3, la technique est la même : remplacer les jaunes en partie ou en totalité, par des œufs entiers.

CRÈME AU BEURRE À LA FAÇON GÉNOISE

- Mettre les œufs et le sucre dans une bassine 1/2 sphérique. Chauffer au bain-marie.
- Monter jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid.
- Mélanger délicatement au beurre en pommade.
- Parfumer.

CRÈME AU BEURRE À LA CRÈME ANGLAISE

- Faire une crème anglaise : **fiche technique de base.**
- Lorsqu'elle est presque froide, l'incorporer délicatement au beurre en pommade. Bien lisser. Parfumer.

Remarque

- Les quantités de beurre et de crème anglaise doivent être de parts égales.

CRÈME AU BEURRE À LA MERINGUE ITALIENNE

- Préparer une meringue italienne : **fiche technique de base.**
- Lorsqu'elle est presque froide, l'incorporer progressivement dans le beurre en pommade.
- Lisser et parfumer.

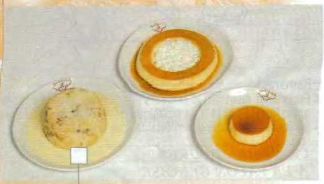
UTILISATIONS : Moka – Mascotte - Russe ou succès – Bûche de Noël – Biscuit roulé – Envoi de Nice – Petits fours – Petits gâteaux – Décorer

CRÈMES AU BEURRE

Éléments de base	AU SUCRE CUIT RECETTE N° 1	AU SUCRE CUIT RECETTE N° 2	AU SUCRE CUIT RECETTE N° 3	À LA FAÇON GÉNOISE	À LA CRÈME ANGLAISE	À LA MERINGUE ITALIENNE
Beurre	600 g	600 g	600 g	500 g	500 g	600 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	400 g	400 g	500 g
Eau	170 g	170 g	170 g			170 g
Œufs (jaunes)	12	3			5	
Œufs		3	4	6		
Œufs (blancs)						8
Extrait de vanille				Pm	Pm	Pm
Lait					25 cl	
Éléments pour parfumer						
Extrait de café ou	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl
Cacao ou couverture ou	60 à 80 g	60 à 80 g	60 à 80 g	60 à 80 g	60 à 80 g	60 à 80 g
Praliné ou	80 à 100 g	80 à 100 g	80 à 100 g	80 à 100 g	80 à 100 g	80 à 100 g
Alcool ou	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl
Liqueur	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl	3 cl
Nombre de portions		**30**		**24**		**30**

Bon d'économat

Crème renversée



Crème renversée au caramel, crème Beau Rivage, pudding diplomate à chaud.

1er TEMPS : CONFECTION DU CARAMEL

- Masquer le fond des moules avec le caramel.
- Laisser refroidir.

2e TEMPS : RÉALISATION DE LA CRÈME

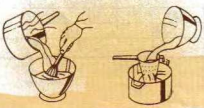
- Faire les pesées.

- Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.

- Casser les œufs.
- Les mettre dans une bassine 1/2 sphérique.

- Verser le sucre en pluie.
- Travailler l'appareil.

- Verser petit à petit le lait bouillant sur l'appareil, en mélangeant bien.
- Passer au chinois étamine.



- Retirer la mousse qui s'est formée sur le dessus de l'appareil.
- Remplir les moules.

- Ranger les moules dans une plaque creuse dont le fond est garni de papier.
- Verser l'eau bouillante à mi-hauteur des moules.
- Cuisson au four à 190 °C pendant 35 minutes environ.

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL

- Au terme de la cuisson, sortir les moules.
- Laisser refroidir.
- Démouler
  - sur plat les grosses pièces
  - sur assiette les petites pièces.
- Bien égoutter le caramel.

CRÈME RENVERSÉE À LA NOUGATINE

- Préparer la nougatine, **fiche technique de base.**
- La décuire.
- Procéder comme pour la crème au caramel.

CRÈME BEAU RIVAGE

- Même technique que pour les crèmes renversées au caramel.
- Mouler dans des moules couronnes.
- Décor Chantilly.

CRÈME FRANÇAISE

- Crème vanillée sans caramel.
- Décorer avec de la crème Chantilly.

CRÈME FLORENTINE

- Parfumer la crème au praliné.
- Ajouter des pistaches hachées.
- Mouler la crème dans des moules à savarins.
- Décorer avec de la crème Chantilly ; parfumer au kirsch.

CRÈME MAURESQUE

- Crème parfumée au café.

CRÈME OPÉRA

- Comme au caramel.
- Mouler dans des moules à bordures.
- Garnir le centre de crème Chantilly additionnée de meringues concassées.
- Autour, ranger de belles fraises macérées au kirsch.
- Voiler.

CRÈME VIENNOISE

- Crème renversée au lait caramélisé.

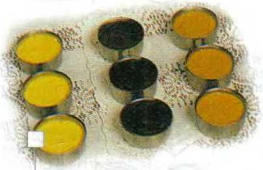
Bon d'économat

CRÈME RENVERSÉE

	CRÈME RENVERSÉE au caramel	CRÈME RENVERSÉE à la nougatine	CRÈME BEAU RIVAGE	CRÈME FRANÇAISE
Éléments de l'appareil				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Vanille gousse ou	1	1	1	1
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs	6	6	6	6
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g	200 g
Éléments du caramel				
Sucre morceaux ou sucre semoule	150 g		150 g	
Eau	50 g		50 g	
Éléments de la nougatine				
Sucre morceaux ou sucre semoule		150 g		
Eau		50 g		
Glucose		30 g		
Amandes effilées		80 g		
Éléments de la crème Chantilly				
Crème fleurette			25 cl	25 cl
Sucre glace			60 g	60 g
Extrait de vanille			Pm	Pm
Moules				
Moules à charlottes	ø 120 mm : 2	ø 120 mm : 2		ø 120 mm : 2
Moules à savarins			ø 180 mm : 2	
Ramequins	ø 80 mm : 8	ø 80 mm : 8		ø 80 mm : 8
Nombre de portions	8			

CRÈME RENVERSÉE

	CRÈME FLORENTINE	CRÈME MAURESQUE	CRÈME OPÉRA	CRÈME VIENNOISE
Éléments de l'appareil				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 lite
Vanille gousse ou	1	1	1	1
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs	6	6	6	6
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g	200 g
Éléments pour parfumer				
Praliné	100 g			
Extrait de café		3 cl		
Extrait de vanille			Pm	
Éléments du caramel				
Sucre morceaux ou sucre semoule			150 g	100 g
Eau			50 g	30 g
Éléments de la crème Chantilly				
Crème fleurette	25 cl		25 cl	
Sucre glace	60 g	60 g		
Kirsch	1 cl			
Éléments de garniture				
Meringues écrasées			50 g	
Pistaches hachées	20 g			
Éléments de décoration				
Fraises			250 g	
Kirsch			2 cl	
Sucre cuit				
Sucre morceaux			150 g	
Eau			50 g	
Moules				
Moules à charlottes		*ø 120 mm : 2*		ø 120 mm : 2
Moules à savarins	ø 180 mm : 2		ø 180 mm : 8	
Ramequins		ø 80 mm : 8		ø 80 mm : 8
Nombre de portions	8			



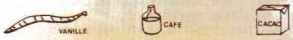
Assortiment de pots de crème

Pots de crème

■ Faire les pesées.

■ Mettre le lait à bouillir.

VANILLE *CAFÉ* *CHOCOLAT*



■ Clarifier les œufs,
■ Mettre les jaunes dans une calotte.

- Verser le sucre en pluie.
- Travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange forme un ruban.

- Verser progressivement le lait bouillant sur l'appareil.
- Mélanger au fouet.
- Parfumer.
- Passer au chinois étamine.

- Enlever la mousse.
- Remplir les pots.

- Ranger les pots dans une plaque creuse dont le fond est garni de papier sulfurisé.
- Verser l'eau bouillante à mi-hauteur des pots.
- Cuisson au bain-marie au four à 190 °C pendant 35 minutes environ.

POTS DE CRÈME VANILLE

- Parfumer la crème à la vanille.
- Après cuisson, sortir les ramequins.
- Les essuyer, laisser refroidir.
- Servir sur plat rond garni d'un papier dentelle.

POTS DE CRÈME CAFÉ

- Même technique que pour les pots de crème vanille.
- Remplacer la vanille par de l'extrait de café.

POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

- Faire fondre le cacao en plaque.
- Parfumer la crème.

Cacao en poudre

- Le délayer progressivement avec du lait chaud.
- Le verser dans le restant du lait.
- Procéder comme pour les pots de crème vanille.

POTS DE CRÈME AU CITRON

- Même technique que pour les pots de crème vanille.
- Remplacer la vanille par du citron.

POTS DE CRÈME À L'ORANGE

- Même technique que pour les pots de crème à la vanille.
- Remplacer la vanille par de l'orange.

POTS DE CRÈME PRALINÉ

- Même technique que pour les pots de crème vanille.
- Remplacer la vanille par du praliné.

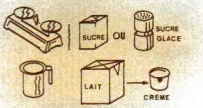
POTS DE CRÈME

	VANILLE	CAFÉ	CHOCOLAT	CITRON	ORANGE	PRALINÉ
Éléments de base						
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10	10	10	10	10	10
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Éléments déterminant l'appellation						
Vanille (gousse) ou	1					
Extrait de vanille	Pm					
Extrait de café		3 cl				
Cacao			40 g			
Zestes de citron				2		
Zestes d'orange					2	
Praliné						100 g
Nombre de portions	8					

Crème Chantilly

- Réserver au frais, le lait cru et la crème fraîche.

- Peser le sucre glace de préférence.
- Si on utilise de la crème double, prévoir du lait cru pour détendre la crème fraîche.

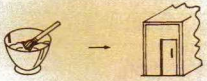


- Réunir dans une bassine 1/2 sphérique : lait cru + crème double ou
- Mettre dans une bassine 1/2 sphérique : la crème fleurette.

- Fouetter doucement au début à l'aide d'un fouet à blancs.
- Accélérer le mouvement du fouet lorsque la crème commence à augmenter de volume.

- Lorsque la crème est aux 3/4 montée, ajouter le sucre glace tamisé ou le sucre semoule et la vanille.
- Arrêter de fouetter lorsque la crème est ferme.

- Si la crème n'est pas utilisée aussitôt, la réserver au frais après avoir corné le bord du récipient.
- Au moment de l'emploi, serrer la crème avec un fouet à blancs.



CRÈMES CHANTILLY	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4	RECETTE N° 5
Éléments de base					
Crème fraîche	1 litre	1 litre			
Crème fleurette			1 litre	1 litre	1 litre
Sucre glace	250 g		250 g		200 g
Sucre semoule		200 g		200 g	
Lait cru	1,5 dl	1,5 dl			
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm

NOMBRE DE PIÈCES UTILISATIONS					
Bâtons de Jacob	24	24	24	24	24
Choux à la Chantilly	24	24	24	24	24
Cygnes	24	24	24	24	24
Marignans ø 110 mm	40	40	40	40	40
Paris-Brest ø 80 mm	30	30	30	30	30
Paris-Brest ø 220 mm	4 (24 p.)	4	4	4	4
Polka ø 80 mm	32	32	32	32	32
Pomponnettes ø 75 mm	45	45	45	45	45
Religieuse ø 240 mm	1 (15 à 18 p.)	1	1	1	1
Savarins ø 75 mm	40	40	40	40	40
Savarins ø 160 mm	3	3	3	3	3
St-Honoré ø 80 mm	32	32	32	32	32
St-Honoré ø 220 mm	2 (16 p.)	2	2	2	2

Autres utilisations : Bavarois - Coupe de fruits - Riz à l'impératrice - Pudding - Bombes glacées

Les ganaches

- Elles sont composées d'un mélange :
  - De crème fraîche et de chocolat
  - De crème fraîche et de chocolat couverture
  - De lait condensé non sucré ou de lait UHT et de chocolat couverture
  - De crème, de chocolat couverture et de beurre.
- Ce sont des préparations très fines, moelleuses et fondantes, qui peuvent se réaliser de différentes façons et avec des parfums variés.
- Suivant les chocolats ou chocolats couvertures et cacao pur pâte utilisés, la texture, le goût et la couleur en sont changés. Les recettes sont nombreuses et dépendent des utilisations. En augmentant la quantité de chocolat ou de couverture, on obtient une ganache plus dure et de meilleure conservation. Utiliser des crèmes pasteurisées ou du lait UHT ou condensé ouvert au moment de l'emploi.

CLASSIFICATION

- GANACHES ORDINAIRES
- GANACHES BEURRÉES
- GANACHES MOULÉES

Réaliser de la ganache

TECHNIQUE N° 1

- Faire les pesées.

- Faire bouillir la crème ou le lait condensé ou UHT avec la vanille et éventuellement du glucose ou de la trimoline.

- Retirer du feu, ajouter le chocolat couverture coupé en petits morceaux.

- Lisser l'appareil hors du feu, laisser refroidir.
- Remuer de temps en temps afin que la masse épaississe régulièrement.

- Ajouter le beurre en pommade.
- Parfumer dès qu'elle commence à épaissir.

Montage de la ganache

- La ganache est prête à monter lorsqu'elle commence à tenir après le fouet.
- Mettre l'appareil au batteur-mélangeur et monter au fouet pendant 7 à 8 minutes (ou au fouet à la main).

GANACHES PARFUMÉES PAR INFUSION

- Thé, café, menthe.
- Le parfum est infusé dans la crème ou le lait ; porter à ébullition.
- Laisser refroidir ; passer à l'étamine.
- Chauffer le liquide parfumé puis pratiquer comme pour la technique N° 1.

TECHNIQUE N° 2

- Faire fondre le chocolat ou la couverture à l'étuve à 50 °C ou au bain-marie à 50 °C.
- Verser dessus le mélange crème fraîche, glucose bouilli et encore tiède (40 °C).
- Lisser, incorporer le beurre en pommade, parfumer, monter.

TECHNIQUE N° 3

- Chocolat ou couverture fondue au bain-marie à 50 °C ou à l'étuve à 50 °C.
- Ajouter la crème UHT ouverte au moment, lisser, incorporer le beurre en pommade, parfumer, monter.

UTILISATIONS

- Garniture des entremets et des petits gâteaux.
- Intérieurs des bonbons au chocolat.

REMARQUES

- ***Les ganaches doivent être maintenues à température et utilisées aussitôt.***
- ***Les ganaches peuvent être confectionnées au stéphan sous-vide, ce procédé donne d'excellents résultats.***

GANACHES

Éléments de base	GANACHE ORDINAIRE	GANACHE ORDINAIRE	GANACHE BEURRÉE	GANACHE PRALINÉE	GANACHE À LA PISTACHE
Crème fraîche	1 litre	400 g	500 g	400 g	400 g
Couverture foncée	1,5 kg		1 kg	1 kg	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Lait UHT		450 g			
Couverture au lait		1,5 kg			
Beurre			500 g	500 g	300 g
Praliné en pâte				200 g	
Couverture blanche					1 kg
Pâte à pistache					200 g
Extrait d'amandes amères					Pm

Bon d'économat

GANACHES

Éléments de base	GANACHE AMÈRE	GANACHE AU CAFÉ	GANACHE À LA MENTHE	GANACHE AUX CITRONS	GANACHE À L'ORANGE
Crème fraîche	500 g	500 g	1 litre	500 g	750 g
Couverture foncée	750 g			500 g	1 kg
Cacao fine pâte	250 g				
Extrait de vanille	Pm		Pm	Pm	Pm
Glucose		150 g	150 g		
Couverture au lait		2 kg			1 kg
Rhum		5 cl			
Extrait de café		7 cl			
Feuilles de menthe			50		
Couverture blanche			1,6 kg	1 kg	
Écorces de citrons confits broyés ou hachés				500 g	
Kirsch				10 cl	
Beurre				250 g	400 g
Écorces d'orange confites broyées ou hachées					500 g
Grand Marnier					20 cl

GANACHES

Éléments de base	GANACHE BLANCHE	GANACHE AUX MARRONS	GANACHE AU RHUM	GANACHE AUX AMANDES	GANACHE AUX NOIX
Crème fraîche	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Glucose	100 g				
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Couverture blanche	1 kg				
Beurre	150 g		200 g		
Couverture foncée		1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Crème de marrons		1 bte 4/4			
Rhum		10 cl	20 cl		
Couverture au lait			500 g		
Raisins secs			200 g		
Amandes hachées				*250 g*	
Liqueur de noix					10 cl
Cerneaux de noix hachés					300 g

Crème d'amandes

- Faire les pesées.

- Couper le beurre en morceaux dans une bassine 1/2 sphérique.
- Le mettre en pommade.

- Incorporer le sucre, blanchir avec une spatule, le beurre et le sucre.

- Incorporer les œufs tiédis, un par un, en travaillant bien avec un fouet à sauce.

- Ajouter les amandes et la farine tamisée ou la maïzéna ou la poudre à crème, mélanger.
- Parfumer au rhum + vanille.
- Corner.

Remarques

- La farine peut être remplacée par trois cuillerées de crème pâtissière.
- Le nombre de pièces indiqué ci-contre est fonction du garnissage des gâteaux. Ce nombre est approximatif.

CRÈME D'AMANDES			
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Beurre	125 g	200 g	250 g
Sucre semoule	125 g	200 g	250 g
Œufs	2	4	6
Amandes en poudre	125 g	200 g	250 g
Farine ou maïzena ou poudre à crème	25 g	40 g	50 g
Rhum	2 cl	2 cl	2 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm

NOMBRE DE PIÈCES			
UTILISATIONS			
Jésuites	44 portions	80 portions	100 portions
Pithiviers ø 280 mm	2 pièces = 16 p	4 pièces = 32 p	5 pièces = 40 p
Conversations ø 280 mm	2 pièces = 16 p	4 pièces = 32 p	5 pièces = 40 p
Conversations ø 80 mm	40 portions	70 portions	80 portions
Galette ø 280 mm	4 pièces = 24 p	8 pièces = 48 p	10 pièces = 60 p
Dartois 600 x 130 mm	2 pièces = 18 p	4 pièces = 36 p	5 pièces = 45 p
Brioches fourrées			
Petits fours			

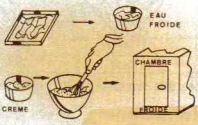
Crème au fromage blanc

- Faire les pesées.

- Mettre 500 g de sucre et 170 g d'eau dans un poêlon.
- Cuire le sucre au gros boulé 121 °C.

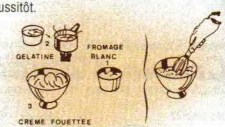
- Clarifier les œufs.

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper à l'eau froide.
- Monter la crème UHT ou fleurette, la réserver au frais.



- Verser le sucre cuit en filet sur les jaunes et fouetter énergiquement.
- Monter jusqu'à complet refroidissement.

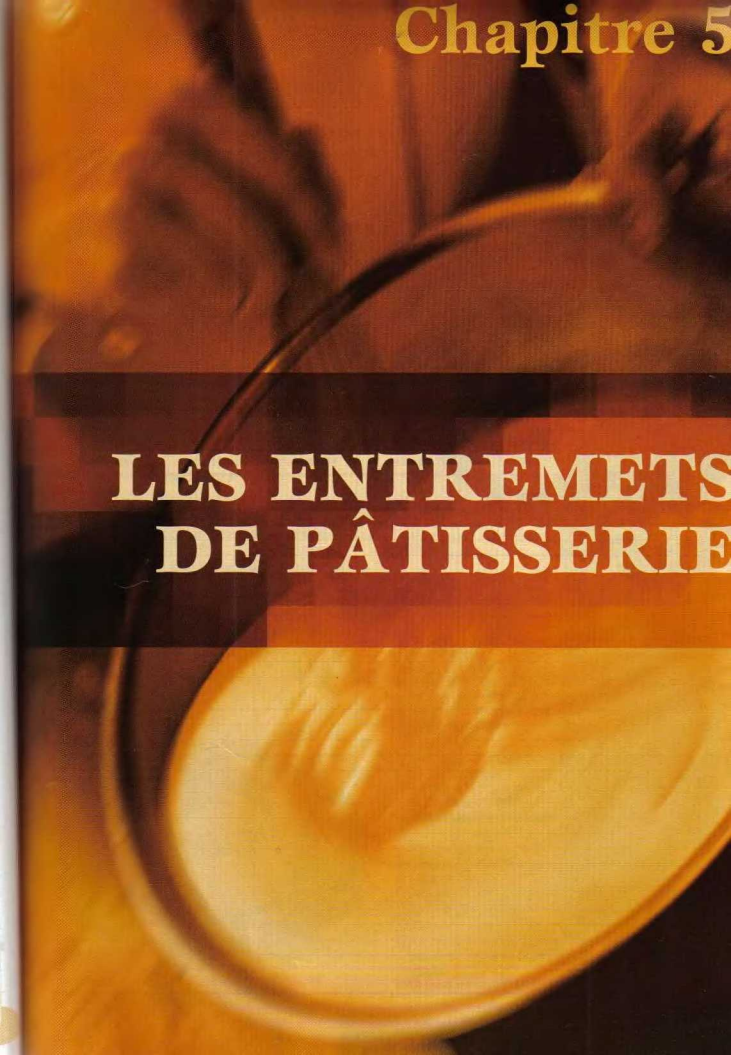
- Égoutter les feuilles de gélatine, les faire dissoudre à feu doux ou au bain-marie dans les 60 g d'eau.
- Dès que l'appareil est froid, incorporer le fromage blanc, la gélatine et la crème fouettée.
- Utiliser aussitôt.



CRÈME AU FROMAGE BLANC	
Éléments de base	
Sucre semoule	500 g
Eau	170 g
Œufs (jaunes)	16
Gélatine (feuilles)	14
Eau	60 g
Fromage blanc 0 % de matière grasse	1 kg
Extrait de vanille	Pm
Éléments de la crème fouettée	
Crème UHT ou fleurette	1 litre

UTILISATIONS

- Entremets à base de fromage blanc
- Petits gâteaux
- Mousse au fromage blanc



Chapitre 5

LES ENTREMETS DE PÂTISSERIE

Entremets à base de génoise et de crème pâtissière

FRAISIER

- Confectionner la génoise et la cuire dans des moules à manqué.
- Réaliser la crème pâtissière, la coller avec les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide et bien égouttées.
- Diviser la génoise en deux parties.
- Poser une abaisse sur un carton, la partie de dessus doit être contre le carton, l'imbiber de sirop parfumé à la liqueur de fraises.
- *Dès que la crème pâtissière est froide et avant qu'elle ne prenne*, garnir d'une couche de crème parfumée à la liqueur de fraises.
- Parsemer de fraises.
- Recouvrir avec la seconde abaisse imbibée.
- Réserver au frais.
- Confectionner la meringue italienne, la coller.
- Masquer et lisser entièrement à l'aide d'une spatule en fer de meringue italienne.
- Faire craqueter légèrement la meringue à four chaud.
- Mettre les amandes effilées grillées autour.
- Quadriller le dessus à l'aide d'un fer à caraméliser.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

CERISIER

- Même technique que pour le fraisier, parfumer la crème au kirsch, remplacer les fraises par des cerises au sirop.

FRAMBOISIER

- Même technique que pour le fraisier, remplacer les fraises par des framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

PÊCHER

- Même technique que pour le fraisier, remplacer les fraises par des pêches au sirop et la liqueur de fraises par du Grand Marnier.

ABRICOTIER

- Même technique que pour le fraisier, remplacer les fraises par des abricots au sirop et la liqueur de fraises par du kirsch.

PÂTES À BISCUITS					
	GÉNOISE				
	FRAISIER	CERISIER	FRAMBOISIER	PÊCHER	ABRICOTIER
Éléments de la pâte à génoise					
Œufs	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g
Farine	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de la crème pâtissière					
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Poudre à crème ou maïzena	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
Gélatine (feuilles)	4	4	4	4	4
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments pour parfumer					
Liqueur de fraises	5 cl				
Kirsch		5 cl			5 cl
Liqueur de framboises			5 cl		
Grand Marnier				5 cl	
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture					
Fraises	1 kg				
Cerises au sirop		2 btes 4/4			
Framboises			1 kg		
Pêches au sirop				2 btes 4/4	
Abricots au sirop					2 btes 4/4
Éléments de la meringue italienne					
Œufs (blancs)	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Eau	170 g	170 g	170 g	170 g	170 g
Gélatine (feuilles)	4	4	4	4	4
Élément de finition					
Amandes effilées	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Nombre de portions			24		

Bon d'économat

Entremets à base de génoise et de crème au beurre

Remarque

- Tous les entremets présentés sont montés au cercle : **fiche technique de base.**

MOKA AU CAFÉ N° 1

Moka au café n° 1

- Génoise punchée (rhum + sirop à 1,2624 D) fourrée de crème au beurre au café et glacée au fondant café.

Décor

- Inscription « MOKA » au cornet avec du chocolat de couverture.
- Bordure à la poche munie d'une douille cannelée de crème au beurre à la vanille.
- Fleurs et feuilles en pâte d'amandes.
- Entourer le moka à mi-hauteur d'une abaisse de pâte d'amandes très fine parfumée au café.

MOKA AU CAFÉ N° 2

Moka au café n° 2

- Génoise punchée, fourrée de crème au beurre au café.
- Lisser le dessus.
- Masquer le bord au 1/3 de la hauteur de vermicelle au chocolat.

Décor

- Inscription au cornet avec du chocolat de couverture.
- Bordure à la poche munie d'une douille cannelée de crème au beurre à la vanille.
- Roses et feuilles en pâte d'amandes.

MOKA AU CAFÉ N° 3

Moka au café n° 3

- Génoise en forme de cœur punchée et fourrée de crème au beurre au café.
- Lisser le dessus.
- Masquer le bord au 1/3 de la hauteur avec des amandes hachées grillées ou du praliné en grains.
- Recouvrir d'une abaisse de nougatine en forme de cœur, la pointe étant repliée.

Décor

- Inscription « Bonne Fête ou Bonne Année » au cornet avec de la glace royale.
- Bordure à la poche munie d'une douille cannelée de crème au beurre à la vanille.
- Fleurs et feuilles en pâte d'amandes.

MOKA AU CAFÉ N° 4

- Génoise punchée, fourrée de crème au beurre au café.
- Lisser le dessus.
- Masquer le bord à mi-hauteur d'amandes hachées grillées ou de praliné en grains.

Décor

- À la poche munie d'une douille cannelée en alternant les couleurs : crème au beurre au café et crème au beurre à la vanille.
- Dragées argentées autour de l'entremets.

PÂTES À BISCUITS

GÉNOISE

Éléments de la pâte à génoise / Éléments de la crème au beurre	MOKA AU CAFÉ			
	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3			
Beurre	900 g	900 g	900 g	900 g
Sucre semoule ou				
Sucre en morceaux	750 g	750 g	750 g	750 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs (jaunes)	18	18	18	18
Éléments pour parfumer				
Extrait de café	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	30 cl	30 cl	30 cl	30 cl
Rhum	15 cl	15 cl	15 cl	15 cl
Éléments de finition et de décoration				
Fondant	800 g			
Extrait de café	5 cl			
Vermicelle au chocolat		300 g		
Amandes hachées			300 g	300 g
Couverture de chocolat foncé	50 g	50 g		
Pâte d'amandes	300 g	250 g	250 g	
Colorant	Pm	Pm	Pm	
Dragées argentées				Pm
Glace royale				
Œufs (blancs)			1	
Sucre glace			60 g	
Jus de citron			Pm	
Nougatine				
Sucre			400 g	
Eau			130 g	
Glucose			80 g	
Jus de citron			Pm	
Amandes effilées ou hachées			300 g	
Nombre de portions			32	

ENTREMETS AU CHOCOLAT N° 5

Entremets au chocolat n° 5

- Génoise punchée et fourrée de crème au beurre au chocolat.
- Lisser le dessus.
- Masquer à mi-hauteur de vermicelle au chocolat.

Décor

- Éventails en chocolat de couverture.
- Au milieu, roses et feuilles en pâte d'amandes.

ENTREMETS AU CHOCOLAT N° 6

- Génoise punchée et fourrée de crème au beurre au chocolat.
- Lisser le dessus.
- Masquer à mi-hauteur de vermicelle au chocolat.

Décor

- Fleurs et feuilles en chocolat de couverture.
- Bordure à la poche munie d'une douille cannelée de crème au beurre au chocolat.

ENTREMETS AU CHOCOLAT N° 7

- Génoise au chocolat punchée et fourrée de crème au beurre au chocolat.
- Glacer au fondant chocolat.
- Masquer à mi-hauteur de vermicelle au chocolat.

Décor

- Inscription au cornet avec de la glace royale.
- Fleurs et feuilles en sucre tiré.
- Bordure à la poche munie d'une douille cannelée de crème au beurre au chocolat.

ENTREMETS AU COINTREAU N° 8

- Génoise au chocolat punchée au cointreau et fourrée de crème au beurre au cointreau rehaussée d'écorces d'orange confites, hachées finement et macérées au cointreau.
- Lisser le dessus à la crème au beurre au cointreau.
- Passer au froid.
- Masquer à mi-hauteur de vermicelle au chocolat.

Décor

- Inscription et décor au cornet à la couverture ou à la ganache.
- Roses et feuilles en sucre moulé magyfleur.

ENTREMETS AU COINTREAU N° 9

- Génoise au chocolat punchée au cointreau et fourrée de crème au beurre au cointreau.
- Passer au froid.
- Glacer entièrement à la pâte à glacer (le pourtour peut se faire au pinceau).
- Disque central en pâte d'amandes vert pâle.

Décor

- Bordure à la poche munie d'une douille cannelée de crème au beurre au cointreau.
- Inscription et décor au cornet en glace royale.
- Roses et feuilles en pâtes d'amandes.

Bon d'économat

PÂTES À BISCUITS

GÉNOISE

ENTREMETS

Éléments de la pâte à génoise	AU CHOCOLAT		AU COINTREAU		
	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9
Éléments de la crème au beurre	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3		GÉNOISE AU CHOCOLAT		
Beurre	900 g	900 g	900 g	900 g	900 g
Sucre semoule ou					
Sucre morceaux	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs (jaunes)	18	18	18	18	18
Cacao	120 g	120 g	120 g		
Éléments du punch					
Sirop à 1,2624 D	30 cl	30 cl	30 cl	30 cl	30 cl
Rhum	15 cl	15 cl	15 cl		
Cointreau				20 cl	20 cl
Éléments de finition et de décoration					
Écorces d'orange confites				200 g	
Fondant			800 g		
Cacao			50 g		
Pâte à glacer					800 g
Vermicelle au chocolat	300 g	300 g	300 g	300 g	
Couverture de chocolat foncé	400 g	500 g		50 g	
Couverture de chocolat au lait	200 g				
Pâte d'amandes	250 g				300 g
Colorant	Pm		Pm	Pm	Pm
Glace royale					
Œufs (blanc)			1		1
Sucre glace			60 g		60 g
Jus de citron			Pm		Pm
Sucre tiré-moulé					
Sucre			400 g	300 g	
Eau			130 g	100 g	
Glucose			80 g	60 g	
Crème de tartre			Pm		
Nombre de portions	32				

ENTREMETS AU COINTREAU N° 10

- Génoise punchée au cointreau et fourrée de crème au beurre au cointreau.
- Lisser et passer au froid.
- Glacer au fondant légèrement orange.
- Entourer l'entremets d'une abaisse de pâte d'amandes très fine, parfumée au cointreau.

Décor

- Inscription et décor au cornet au chocolat de couverture ou à la ganache.
- Roses et feuilles en pâte d'amandes.

ENTREMETS AU COINTREAU N° 11

- Génoise punchée au cointreau et fourrée de crème au beurre au cointreau.
- Lisser et passer au froid.
- Masquer à mi-hauteur avec des amandes hachées et grillées ou de praliné en grains.
- Découper un disque de nougatine et la détailler en triangles en fonction du nombre de parts.
- Déposer chaque triangle sur une rosace de crème au beurre.

Décor

- Au cornet avec de la glace royale.
- Roses et feuilles en pâte d'amandes.

ENTREMETS LE NATIONAL N° 12

- Génoise punchée au Grand Marnier et fourrée de crème au beurre au Grand Marnier.
- Lisser, passer au froid et démouler.
- Masquer à mi-hauteur d'amandes hachées et grillées.

Décor

- À la poche munie d'une douille cannelée par quart avec quatre sortes de crème au beurre :
  - café,
  - chocolat,
  - pistache,
  - vanille.

ENTREMETS : ENVOI DE NICE N° 13

- Génoise de forme rectangulaire punchée et fourrée de crème au beurre au café.
- Lisser le dessus.
- Réaliser une abaisse de nougatine de la taille de la génoise.
- Poser des roses et des feuilles en sucre tiré sur un des grands côtés de l'entremets.
- Déposer délicatement l'abaisse de nougatine dessus.
- Décorer le dessus et les côtés en imitant un tressage fait avec deux crèmes au beurre :
  - café
  - chocolat ou
  - café
  - vanille à l'aide de deux poches munies l'une d'une petite douille ronde, l'autre d'une petite douille plate ou à la poche et au cornet.

ENTREMETS : MASCOTTE N° 14

- Génoise punchée au kirsch et fourrée de crème au beurre au praliné.
- Lisser le dessus et les côtés.
- Déposer un emporte-pièce dessus, du diamètre désiré.
- Masquer la partie restante avec des amandes effilées et grillées.
- Enlever l'emporte-pièce, passer au froid.
- Remettre l'emporte-pièce et saupoudrer de sucre glace.
- Retirer l'emporte-pièce et mettre un disque de pâte d'amandes vert pâle du même diamètre.

Décor

- Inscription au cornet avec de la couverture.
- Bordure à la poche avec de la crème au beurre au kirsch.
- Petites rosaces tout le tour surmontées de bigarreaux rouges ou verts intercalés.

boulangerie-patisserie.com

PÂTES À BISCUITS

GÉNOISE

Éléments de la pâte à génoise	ENTREMETS AU COINTREAU N° 10	ENTREMETS AU COINTREAU N° 11	ENTREMETS LE NATIONAL N° 12	ENTREMETS ENVOI DE NICE N° 13	ENTREMETS MASCOTTE N° 14
Éléments de la crème au beurre	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3				
Beurre	900 g	900 g	900 g	900 g	900 g
Sucre semoule ou Sucre morceaux	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs (jaunes)	18	18	18	18	18
Éléments pour parfumer					
Cointreau	5 cl	5 cl			
Grand Marnier			5 cl		
Extrait de café			2 cl	10 cl	
Praliné					200 g
Cacao			30 g	30 g	
Pistaches			Pm		
Extrait de vanille			Pm	Pm	
Éléments du punch					
Sirop à 1,2624 D	30 cl	30 cl	30 cl	30 cl	30 cl
Cointreau	10 cl	10 cl			
Grand Marnier			10 cl		
Rhum				15 cl	
Kirsch					15 cl
Éléments de finition et de décoration					
Fondant	800 g				
Amandes hachées		300 g	300 g		
Amandes effilées					300 g
Sucre glace					120 g
Pâte d'amandes	800 g	300 g			250 g
Couverture de chocolat foncé	50 g				50 g
Colorant	Pm	Pm	Pm		
Bigarreaux rouges					40 g
Bigarreaux verts					40 g
Glace royale					
Œufs (blanc)		1			
Sucre glace		60 g			
Jus de citron		Pm			
Nougatine – Sucre tiré					
Sucre		400 g		900 g	
Eau		130 g		300 g	
Glucose		80 g		200 g	
Amandes effilées		300 g		300 g	
Crème de tartre				Pm	
Nombre de portions			32		

ENTREMETS AUX ANANAS N° 15

- Génoise punchée et fourrée de crème au beurre au rhum rehaussée d'ananas confits coupés en petits cubes et macérés au rhum.
- Lisser le dessus, passer au froid.
- Glacer au fondant jaune.
- Masquer le bord au 1/3 de la hauteur de vermicelle au chocolat.

Décor

- Inscription au cornet et à la couverture.
- Décor à la douille cannelée.
- Ananas en crème au beurre au rhum, feuilles en pâte d'amandes vert pâle et bigarreaux rouges.

Entremets aux ananas n° 15

ENTREMETS AUX ANANAS N° 16

Entremets aux ananas n° 16

- Même technique que pour l'entremets aux ananas N° 15.

Décor

- Inscription au cornet et à la couverture.
- Triangles d'ananas confits et bigarreaux rouges confits autour.

ENTREMETS AUX CERISES N° 17

Entremets aux cerises n° 17

- Génoise punchée au kirsch et fourrée de crème au beurre au kirsch, sur la crème au beurre, disposer des bigarreaux dénoyautés à l'eau-de-vie, poser la deuxième abaisse de génoise et recommencer.
- Lisser, passer au froid.
- Glacer au fondant blanc.
- Masquer le bord avec du vermicelle vert au tiers de la hauteur.

Décor

- Inscription au cornet à la couverture.
- Feuilles vertes en pâte d'amandes et bigarreaux rouges confits.

ENTREMETS AU PRALINÉ N° 18

- Génoise aux amandes, punchée au kirsch et fourrée de crème au beurre au praliné.
- Lisser le dessus, passer au froid.
- Démouler au chalumeau.
- Coller avec de la crème, des biscuits à la cuillère tout le tour en ne dépassant pas l'entremets.

Décor

- Inscription au cornet.
- Petites rosaces tout le tour à la poche munie d'une douille cannelée.
- Bigarreaux confits rouges et verts intercalés.
- Roses et feuilles en pâte d'amandes.

PÂTES À BISCUITS

GÉNOISE

ENTREMETS

Éléments de la pâte à génoise / Éléments de la crème au beurre	AUX ANANAS N° 15	AUX ANANAS N° 16	AUX CERISES N° 17	AU PRALINÉ N° 18
	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3			GÉNOISE AUX AMANDES
Beurre	900 g	900 g	900 g	900 g
Sucre semoule ou Sucre morceaux	750 g	750 g	750 g	750 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g
Œufs (jaunes)	18	18	18	18
Éléments pour parfumer				
Rhum	5 cl	5 cl		
Kirsch			5 cl	5 cl
Praliné				200 g
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	30 cl	30 cl	30 cl	30 cl
Rhum	10 cl	10 cl		
Kirsch			10 cl	10 cl
Éléments de finition et de décoration				
Ananas	1 bte 3/1	1 bte 3/1		
Fondant	800 g	800 g	800 g	
Vermicelle au chocolat	300 g	300 g		
Cerises à l'eau-de-vie			2 litres	
Vermicelle vert			250 g	
Biscuits à la cuillère				500 g
Couverture de chocolat foncé	50 g	50 g	50 g	50 g
Pâte d'amandes	200 g	200 g	200 g	200 g
Colorant	Pm	Pm	Pm	Pm
Bigarreaux rouges	10 g	50 g	40 g	40 g
Bigarreaux verts				40 g
Nombre de portions	32			

Bon d'économat

Entremets à base de génoise et de crème mousseline

ANANAS

- Confectionner la génoise et la crème mousseline. La coller avec les feuilles de gélatine.
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Prendre un cercle légèrement plus grand que la génoise ou cuire la génoise dans un cercle plus petit.
- Couper la génoise en deux horizontalement.
- Mettre la première abaisse sur un carton à l'intérieur du cercle, imbibée de sirop parfumé au kirsch.
- Étaler une bonne couche de crème mousseline parfumée au kirsch, la plaquer contre le cercle, garnir la crème d'ananas au sirop en ayant soin d'en appliquer quelques-uns autour contre le cercle.
- Recouvrir avec la seconde abaisse de génoise imbibée.
- Lisser le dessus avec de la crème jusqu'à hauteur du cercle.
- Prendre un morceau de pâte d'amandes blanche, la parfumer au kirsch et faire une abaisse très mince, la découper de la grandeur de l'entremets et la déposer délicatement dessus.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Fleurs et feuilles en chocolat magyfleur.

AGENOR

- Même technique que pour l'ananas, remplacer les ananas par des pruneaux dénoyautés, macérés à l'armagnac.
- Fourrer quelques pruneaux de pâte d'amandes parfumée à l'armagnac colorée en vert, les quadriller au tamis et les glacer au sucre cuit.
- Abaisse de pâte d'amandes colorée légèrement en vert.

Décor

- Inscription et bordure au cornet avec de la pâte de cacao. Feuilles et pruneaux fourrés de pâte d'amandes glacés au sucre.

ABRICOTIN

- Même technique que pour l'ananas, remplacer les ananas au sirop par des abricots au sirop, parfumer la crème au rhum.
- Pâte d'amandes blanche parfumée au rhum.

Décor

- Inscription et bordure au cornet avec de la pâte de cacao. Fleurs et feuilles magyfleur.

PÊCHÉ MIGNON

- Même technique que pour l'ananas, remplacer les ananas au sirop par des pêches au sirop.
- Poser dessus une abaisse de pâte d'amandes orange clair.

Décor

- Inscription, bordure, fruits et feuilles au cornet avec de la pâte de cacao.
- Fruits garnis au cornet de nappage coloré rose.
- Feuilles garnies au cornet de nappage coloré vert.

PÂTES À BISCUITS				
	GÉNOISE			
	ANANAS	AGENOR	ABRICOTIN	PÊCHÉ MIGNON
Éléments de la pâte à génoise				
Œufs	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Farine	375 g	375 g	375 g	375 g
Éléments de la crème mousseline				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g
Poudre à crème ou maïzena	100 g	100 g	100 g	100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	4	4	4	4
Beurre	500 g	500 g	500 g	500 g
Éléments pour parfumer				
Kirsch	6 cl			
Armagnac		6 cl		
Rhum			6 cl	
Cointreau				6 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture				
Ananas au sirop	2 btes 4/4			
Pruneaux d'Agen		600 g		
Abricots au sirop			2 btes 4/4	
Pêches au sirop				2 btes 4/4
Éléments de décoration				
Pâte d'amandes	200 g	200 g	200 g	200 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Cacao en poudre	50 g	50 g	50 g	50 g
Colorant rouge	Pm	Pm	Pm	Pm
Colorant vert	Pm	Pm	Pm	Pm
Chocolat couverture noire	250 g			
Nappage blond				Pm
Sucre cuit				
Sucre morceaux		150 g	150 g	
Eau		50 g	50 g	
Glucose		25 g	45 g	
Nombre de portions	24			

WILLIAMS

- Confectionner la génoise et la crème mousseline, la coller avec les feuilles de gélatine.,
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Prendre un cercle légèrement plus grand que la génoise ou cuire la génoise dans les cercles plus petits.
- Imbiber la génoise d'un sirop parfumé à l'alcool de poires.

Bon d'économat

- Étaler une bonne couche de crème mousseline parfumée à l'alcool de poires, bien la plaquer contre le cercle et garnir cette crème de poires en ayant soin d'en appliquer quelques-unes tout autour, contre le cercle.
- Recouvrir de la seconde abaisse de génoise, imbiber de sirop.
- Lisser le dessus de crème jusqu'à hauteur du cercle.
- Réserver au frais.
- Prendre un petit morceau de pâte d'amandes blanche, la parfumer à l'alcool de poires, la colorer jaune clair et faire une abaisse très mince et la découper de la grandeur de l'entremets, la déposer délicatement dessus.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Inscription, bordure, fruits et feuilles au cornet avec de la pâte de cacao.
- Fruits garnis au cornet de nappage coloré rose.
- Feuilles garnies au cornet de nappage coloré vert.

FRAISIER

- Même technique que pour le williams, remplacer les poires par des fraises, parfumer la crème à la liqueur de fraises.

Décor

- Recouvrir d'une abaisse de pâte d'amandes rose clair. Inscription et bordure au cornet avec de la pâte de cacao. Roses et feuilles magyfleur et fraises.

FRAMBOISIER

- Même technique que pour le fraisier, parfumer la crème à la liqueur de framboises.
- Remplacer les fraises par des framboises.

MONTMORENCY

- Même technique que pour le williams, parfumer la crème au cherry, remplacer les poires par des cerises au sirop.

Décor

- Recouvrir d'une abaisse de pâte d'amandes vert pâle. Inscription, bordure, feuilles au cornet avec de la pâte de cacao.
- Fruits : 1/2 cerises confites.
- Feuilles garnies au cornet de nappage coloré vert.

VAUCLUSE

- Même technique que pour le williams, remplacer la génoise par un biscuit aux amandes.

Décor

- Abaisse de pâte d'amandes vert pâle.
- Inscription et bordure au cornet avec de la pâte de cacao. Roses et feuilles en pâte d'amandes.

PÂTES À BISCUITS					
	GÉNOISE				
Éléments de la pâte à génoise	WILLIAMS	FRAISIER	FRAM-BOISIER	MONT-MORENCY	VAUCLUSE VAUCLUSE
Œufs	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g	
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375	
Farine	375 g	375 g	375 g	375 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	
Éléments de la pâte à biscuits aux amandes					
Œufs (jaunes)					10 : 180 g
Œufs					2 : 120 g
Sucre semoule					300 g
Œufs (blancs)					10 : 350 g
Tant pour tant					200 g
Maïzena ou fécule					150 g
Extrait de vanille					Pm
Farine					150 g
Éléments de la crème mousseline					
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Maïzena ou poudre à crème	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Beurre	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Gélatine (feuilles)	4	4	4	4	4
Éléments pour parfumer					
Alcool de poires	6 cl				6 cl
Liqueur de fraises		6 cl			
Liqueur de framboises			6 cl		
Cherry				6 cl	
Sirop à 1,26245 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture					
Poires au sirop	2 btes 4/4				2 btes 4/4
Fraises		600 g			
Framboises			600 g		
Cerises au sirop				2 btes 4/4	
Éléments de décoration					
Pâte d'amandes	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Cacao en poudre	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Colorant rouge	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Colorant vert	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Colorant jaune	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nappage blond	Pm			Pm	
Bigarreaux rouges confits				40 g	
Sucre cuit					
Sucre morceaux		200 g	200 g		
Eau		30 g	30 g		
Glucose		70 g	70 g		
Nombre de portions	24				

Bon d'économat

Entremets à base de pâte à biscuits et de crème diplomate

DAME BLANCHE AUX ANANAS

- Confectionner la pâte à biscuits et réaliser la crème diplomate : **fiche technique de base.**
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Prendre un cercle légèrement plus grand que les fonds de biscuits.
- Découper horizontalement le biscuit en deux abaisses, poser une abaisse sur le carton à l'intérieur du cercle imbibée de sirop parfumé au kirsch.
- Mélanger à la crème diplomate une boite d'ananas au sirop hachés et parfumer au kirsch.
- Garnir d'une bonne couche et recouvrir avec la deuxième abaisse imbibée.
- Disposer harmonieusement une tranche d'ananas au centre de l'entremets et mettre autour en alternant des triangles d'ananas et des bigarreaux rouges confits.
- Lustrer les ananas au sirop collé et réserver au frais.
- Monter la Chantilly.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Dresser sur carton avec papier dentelle.

DAME BLANCHE AUX FRAISES

- Même technique que pour la dame blanche aux ananas, remplacer les ananas au sirop par des fraises.

DAME BLANCHE AUX PÊCHES

- Même technique que pour la dame blanche aux ananas, remplacer les ananas au sirop par des pêches au sirop.

DAME BLANCHE AUX POIRES

- Même technique que pour la dame blanche aux ananas, remplacer les ananas au sirop par des poires au sirop.

L'ANDALOU

- Confectionner la pâte à biscuits, dresser sur plaque avec papier siliconé beurré d'une épaisseur d'1 cm environ.
- Cuire les biscuits à four chaud pendant 10 minutes environ.
- Réaliser la crème diplomate (crème pâtissière collée parfumée au zeste d'orange et au Grand Marnier + crème fouettée).
- Après refroidissement, ôter le papier.
- Prendre une plaque de biscuits, l'imbiber de sirop parfumé au Grand Marnier.
- Faire chauffer la gelée de groseilles, la coller avec les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide et égouttées.
- Étaler une couche de gelée de groseille, couper en cinq parties égales, les superposer - réserver au frais.
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Beurrer le cercle et le poser sur un carton.
- Découper une bande de la largeur désirée en fonction de la hauteur des cercles ou moules.
- Découper des tranches de 6 à 7 mm d'épaisseur, les appliquer contre le cercle.
- Disposer dans le fond du cercle une abaisse de biscuit imbibé.
- Étendre une couche de crème diplomate, mettre une deuxième abaisse de biscuit imbibée et étendre une autre couche de crème jusqu'au ras du cercle.
- Colorer la moitié de la pâte d'amandes légèrement rose, prendre un morceau de pâte d'amandes et faire une abaisse très mince, la déposer dessus et couper l'excédent, réserver au frais.

CRÈME RENVERSÉE

DAME BLANCHE AUX

Éléments de la pâte à biscuits	ANANAS	FRAISES	PÊCHES	POIRES
Œufs (jaunes)	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g
Œufs	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g
Farine	300 g	300 g	300 g	300 g
Fécule ou maïzena	75 g	75 g	75 g	75 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g
Éléments de la crème diplomate				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	450 g	450 g	450 g	450 g
Maïzena ou poudre à crème	90 g	90 g	90 g	90 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	6	6	6	6
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments pour parfumer				
Kirsch	2 cl			
Liqueur de fraises		2 cl		
Liqueur de pêches			2 cl	
Liqueur de poires				2 cl
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Kirsch	3 cl			
Liqueur de fraises		3 cl		
Liqueur de pêches			3 cl	
Liqueur de poires				3 cl
Éléments de garniture				
Ananas au sirop	2 btes 4/4			
Fraises		750 g		
Pêches au sirop			2 btes 4/4	
Poires au sirop				2 btes 4/4
Éléments de finition				
Sirop d'ananas	100 g			
Pulpes de fraises		100 g		
Sirop de pêches			100 g	
Sirop de poires				100 g
Sucre semoule	50 g	50 g	50 g	50 g
Jus de citron	1/4	1/4	1/4	1/4
Gélatine (feuilles)	2	2	2	2
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Élément de décoration				
Bigarreaux rouges confits	40 g			
Éléments de la crème Chantilly				
Crème UHT ou fleurette	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Sucre glace	100 g	100 g	100 g	100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	32			

Bon d'économat

- Cuire le sucre à 158 °C, glacer les quartiers d'oranges.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Inscription et bordure au cornet avec de la pâte de cacao.
- Disposer sur le pourtour de l'entremets les quartiers d'oranges glacés.
- Fleurs et feuilles en pâte d'amandes.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

LE CERISIER

- Même technique que pour l'andalou à l'orange.
- Parfumer la crème diplomate au kirsch.
- Garnir le dessus de cerises au sirop bien égouttées, faire une bordure de crème diplomate autour à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
- Lustrer au sirop collé.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

L'ORANGER AUX KIWIS

- Même technique que pour l'andalou à l'orange, parfumer la crème diplomate au cointreau et aux écorces d'oranges confites coupées en petits dés et macérées au cointreau.
- Lisser le dessus, garnir de minces tranches de kiwis.
- Lustrer au sirop collé.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

L'oranger aux kiwis

L'AGENAIS

- Même technique que pour l'andalou à l'orange, parfumer la crème diplomate à la vieille prune, mettre sur la deuxième abaisse une couche de pruneaux dénoyautés macérés à la vieille prune, recouvrir de crème, lisser, réserver au frais.
- Pruneaux dénoyautés fourrés de pâte d'amandes parfumée à la vieille prune et colorés en vert, quadriller au tamis, glacer au sucre cuit.
- Décercler au chalumeau.

Décor

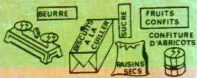
- Pruneaux glacés au sucre.
- Roses et feuilles en pâte d'amandes.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

	PÂTE À BISCUITS			
Éléments de la pâte à biscuits	L'ANDALOU À L'ORANGE	LE CERISIER	L'ORANGER AUX KIWIS	L'AGENAIS
Œufs (jaunes)	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g
Œufs	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g
Farine	300 g	300 g	300 g	300 g
Fécule ou maïzena	75 g	75 g	75 g	75 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g
Éléments de la crème diplomate				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	450 g	450 g	450 g	450 g
Maïzena ou poudre à crème	90 g	90 g	90 g	90 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	6	6	6	6
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments pour parfumer				
Grand Marnier	3 cl			
Zestes d'oranges	2		2	
Kirsch		3 cl		
Cointreau			3 cl	
Écorces d'oranges confites			200 g	
Vieille prune				3 cl
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Grand Marnier	5 cl			
Kirsch		5 cl		
Cointreau			5 cl	
Vieille prune				5 cl
Éléments de garniture				
Gelée de groseilles	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Gélatine (feuilles)	3	3	3	3
Beurre	30 g	30 g	30 g	30 g
Cerises au sirop		2 btes 4/4		
Kiwis			6 pièces	
Pruneaux d'Agen				700 g
Éléments de décoration				
Pâte d'amandes	300 g			280 g
Colorant rouge	Pm			Pm
Colorant orange	Pm			Pm
Colorant vert	Pm			Pm
Cacao en poudre	60 g			
Oranges	6 pièces			
Sucre cuit				
Sucre	300 g			300 g
Eau	100 g			100 g
Glucose	30 g			30 g
Sirop collé				
Sirop de cerise		150 g		
Jus d'oranges			150 g	
Sucre semoule		150 g	150 g	
Extrait de vanille		Pm	Pm	
Gélatine (feuilles)		3	3	
Nombre de portions	32			

Bon d'économat

Puddings chauds à base de crème renversée

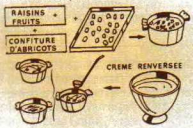
- Faire les pesées.



- Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède et détailler les fruits confits en salpicon.
- Laver les raisins à l'eau tiède, les égoutter.
- Mettre les fruits confits et les raisins à macérer avec le kirsch dans une calotte.

- Beurrer les moules à charlottes, mettre un papier sulfurisé au fond, le beurrer et chemiser avec du sucre semoule.

- Garnir les moules avec des morceaux de biscuits à la cuillère, ou génoise imbibés de kirsch en les disposant par couches, alternées de fruits confits et de raisins, ajouter à différents endroits un peu de confiture d'abricots.
- Verser progressivement l'appareil à crème renversée « pour éviter aux biscuits de remonter à la surface », jusqu'à ce que le moule soit bien rempli.



- Cuire au bain-marie au four à 190 °C pendant 50 minutes pour un moule de 4 personnes et pendant 60 minutes pour un moule de 8 personnes.

- Laisser refroidir.
- Démouler sur plat rond.
- Napper de crème anglaise.

PUDDING DIPLOMATE À CHAUD

- Technique de base du pudding à base de crème renversée.

PUDDING AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le pudding diplomate à chaud.
- Supprimer les raisins secs et les fruits confits.
- Parfumer l'appareil à la crème renversée au chocolat.
- Napper de crème anglaise au chocolat.

PUDDINGS CHAUDS À BASE DE CRÈME RENVERSÉE

Éléments de la crème renversée	PUDDING DIPLOMATE À CHAUD OU PUDDING DE CABINET	PUDDING AU CHOCOLAT	PUDDING AU PRALINÉ
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs	6	6	6
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g
Éléments pour parfumer			
Extrait de vanille	Pm	Pm	
Cacao		40 g	
Praliné			100 g
Éléments de garniture			
Biscuits à la cuillère ou génoise	200 g	200 g	200 g
Fruits confits	70 g		
Raisins secs	70 g		
Confiture d'abricots	60 g		
Kirsch	5 cl	5 cl	5 cl
Éléments pour chemiser les moules			
Beurre	25 g	25 g	25 g
Sucre semoule	30 g	30 g	30 g
Éléments de la crème anglaise			
Lait	0,5 litre	0,5 litre	0,5 litre
Œufs (jaunes)	5	5	5
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g
Vanille	Pm	Pm	Pm
Cacao		20 g	
Praliné			40 g
Moule			
Moules à charlottes		ø 120 mm : 3 ø 140 mm : 2	
Nombre de portions		12	

PUDDING AU PRALINÉ

- Même technique que pour le pudding au chocolat.
- Remplacer le chocolat par du praliné.
- Crème anglaise au praliné.

Œufs à la neige

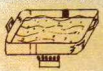
ŒUFS À LA NEIGE
RÉALISER LA CRÈME ANGLAISE
ŒUFS À LA NEIGE AU CARAMEL

Fiche technique de base.

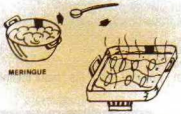
- Monter les blancs en neige très ferme, les sucrer et les parfumer.

Bon d'économat

- Faire bouillir l'eau parfumée ou le lait.



- Façonner en forme d'œufs la meringue à l'aide d'une cuillère à soupe, les déposer délicatement dans le liquide à peine frémissant.
- Pocher les œufs pendant 2 minutes environ de chaque côté en les retournant délicatement avec une écumoire ou une fourchette.



- Égoutter les œufs et les réserver sur une plaque garnie d'un torchon propre ou de papier absorbant.

- Dresser les œufs en pyramide sur la crème froide dans des coupes ou dans un compotier.

RÉALISER UN CARAMEL BLOND CLAIR (158°)

Fiche technique de base.

- Voiler les œufs : **fiche technique du sucre filet** ou
- Parsemer la surface de fines gouttelettes de caramel à l'aide d'une fourchette.

ŒUFS À LA NEIGE AU PRALINÉ

- Même technique que pour les œufs à la neige au caramel.
- Le caramel est supprimé et la crème anglaise est parfumée au praliné.

ŒUFS À LA NEIGE À LA NOUGATINE

- Même technique que pour les œufs à la neige au caramel.
- Réaliser la nougatine : **fiche technique de base.**
- Décuire la nougatine comme on décuit le caramel.
- Parsemer les œufs de nougatine.

ŒUFS À LA NEIGE AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les œufs à la neige, parfumer la meringue ordinaire avec le cacao et réaliser une crème anglaise au chocolat.

ŒUFS À LA NEIGE MOULÉS

- Même technique que pour les œufs à la neige au caramel.
- Réaliser la crème anglaise, la coller avec 10 feuilles de gélatine trempées à l'eau froide et égouttées.
- Chemiser le fond des moules à génoise ronds avec un papier sulfurisé.
- Huiler légèrement le papier et les bords des moules.
- Mettre des gouttelettes de caramel au fond des moules.
- Placer les blancs dans les moules, couvrir de crème anglaise froide non prise.
- Laisser prendre au marbre réfrigéré ou en chambre froide.
- Démouler sur plat rond, enlever le papier sulfurisé.

Remarques

Les œufs à la neige peuvent se cuire soit dans un cuiseur à vapeur, soit dans une enceinte à micro-onde, soit dans un polycuiseur.

ŒUFS À LA NEIGE

Éléments de la meringue ordinaire	N° 1 10 300 g Pm	N° 2 10 250 g Pm	N° 3 10 200 g Pm	ŒUFS À LA NEIGE AU CARAMEL	ŒUFS À LA NEIGE AU PRALINÉ	ŒUFS À LA NEIGE À LA NOUGATINE	ŒUFS À LA NEIGE AU CHOCOLAT	ŒUFS À LA NEIGE MOULÉS
Œufs (blancs)	10	10	10	10	10			
Sucre semoule	300 g	250 g	200 g	250 g	200 g			
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm			
Cacao							40 g	
Éléments pour le pochage								
Eau				2 litres	2 litres	2 litres	2 litres	2 litres
Vanille (gousse) ou				1	1	1	1	1
Extrait de vanille				Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de la crème anglaise								
Lait				1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)				10	10	10	10	10
Sucre semoule				300 g	250 g	300 g	300 g	300 g
Vanille (gousse) ou				1		1		1
Extrait de vanille				Pm		Pm		Pm
Praliné					120 g			
Cacao							40 g	
Gélatine (feuilles)								10
Éléments du caramel et de la nougatine								
Sucre semoule				125 g		160 g		150 g
Eau				40 g		70 g		50 g
Glucose						40 g		
Amandes effilées						100 g		
Nombre de portions					16			

Bon d'économat

Riz au lait

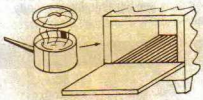
- Faire les pesées.

- Laver, égoutter le riz.
- Le blanchir à feu vif, deux minutes (départ eau froide).

- Mettre le lait à bouillir avec la vanille (fendue en deux dans le sens de la longueur), le sel fin, le sucre.

- Verser le riz dans le lait bouillant.

- Dès la reprise de l'ébullition, couvrir.
- Cuire à four moyen 200 °C, pendant 25 minutes environ.
- Ne pas remuer le riz.



- Réserver le riz dans des ramequins ou dans des moules à soufflés, en verre ou en porcelaine.
- Laisser refroidir.
- Dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

RIZ AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le riz au lait.
- Mettre le cacao à dissoudre dans le lait.

GÂTEAU DE RIZ

- Huiler légèrement les moules avec un pinceau.
- Préparer un caramel blond, le décuire comme pour les crèmes renversées au caramel.
- Laisser refroidir.
- Préparer le riz au lait.
- Lier avec les jaunes et le beurre.
- Monter les blancs en neige très ferme, les serrer avec 50 g de sucre et les incorporer délicatement au riz.
- Garnir les moules jusqu'à 2 cm du bord (moules à charlottes, à soufflés, à manqués). Bien lisser avec une spatule.
- Cuire au bain-marie, four 190 °C, pendant 30 minutes environ.
- Laisser refroidir et démouler sur un plat rond.
- Bien égoutter le caramel.

RIZ CONDÉ

- Même technique que pour le riz au lait.
- Dès la sortie du four, lier avec les jaunes et le beurre en mélangeant délicatement avec une spatule.
- Serrer l'appareil à feu doux, 1 à 2 minutes, en remuant avec une spatule.
- Garnir les moules légèrement huilés (savarin - Chantilly).
- Laisser refroidir.
- Démouler sur plat rond ou assiette.
- Disposer les fruits pochés ou au sirop bien égouttés sur le riz.
- Napper de sauce abricot.
- Décorer avec les fruits confits.
- Sauce abricot - Pochage des fruits : **fiche technique de base.**

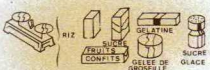
RIZ AU LAIT				
	RIZ AU LAIT	**RIZ AU CHOCOLAT**	**GÂTEAU DE RIZ**	**RIZ CONDÉ**
Éléments du riz au lait				
Riz	220 g	220 g	220 g	220 g
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Sucre semoule	180 g	180 g	180 g	180 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g	5 g
Vanille (gousse) ou	1	1	1	1
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Cacao		50 g		
Éléments de finition du riz				
Œufs (jaunes)			6	6
Beurre			40 g	50 g
Œufs (blancs)			6	
Sucre semoule			50 g	
Éléments du caramel				
Sucre morceaux			100 g	
Eau			35 g	
Éléments de garniture				
Fruits au sirop				
Pêches ou poires ou ananas				1 bte 4/4
Fruits frais				
Petites poires				10 pièces
Sirop pour pocher les fruits				
Eau				2 litres
Sucre semoule				1 kg
Extrait de vanille				Pm
Citrons				2 pièces
Éléments de décoration et de finition				
Angélique				30 g
Bigarreaux confits				30 g
Nappage				300 g
Kirsch				2 cl
Élément divers				
Huile			Pm	Pm
Nombre de portions	8		10	

Bon d'économat

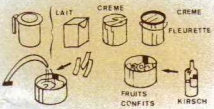
Riz Condé

Riz à l'impératrice

- Faire les pesées.



- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide pour la gelée et la crème anglaise.
- Mettre les fruits en salpicon à macérer avec le kirsch.

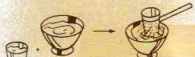


- Faire fondre la gelée. Lorsqu'elle est bien fondue, incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées.
- Verser une couche de gelée de 3 à 4 mm dans les moules légèrement huilés, et faire prendre au frais.

RÉALISER LA CRÈME ANGLAISE

Fiche technique de base.

- Dès qu'elle nappe la spatule, la retirer du feu.
- Incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées.
- Passer au chinois étamine.
- Réserver sur de la glace.



- Fouetter la crème.
- La réserver au frais.

RÉALISER LE RIZ AU LAIT

Fiche technique de base.

- Incorporer au riz froid, les fruits confits, la crème anglais lorsqu'elle commence à prendre, et la crème fouettée.
- Remplir les moules.
- Laisser prendre au frais 2 heures.
- Sortir du froid. Tremper le fond des moules dans de l'ea très chaude.
- Démouler sur plat rond.

Décor

- Chantilly, bigarreaux, angélique.

Remarques

- Mouler dans des moules à glace à étoiles ou dans de moules à charlottes.
- On peut remplacer la gelée de groseilles par du sirop 1,2095 D ou 25 ° baumé, coloré carmin, collé à la gélatine parfumé au kirsch.

Sirop

- Eau 200 g, sucre 200 g, kirsch 5 cl, gélatine 5 feuilles.

RIZ MALTAIS

- Même technique que pour le riz à l'impératrice.
- Remplacer les fruits confits par des salpicons d'écorces d'oranges et les zestes d'oranges.

Décor

- Crème Chantilly.
- Quartiers d'oranges confits.

Remarque

- On peut remplacer les quartiers d'oranges confits par des quartiers d'oranges glacés au sucre (grand cassé).

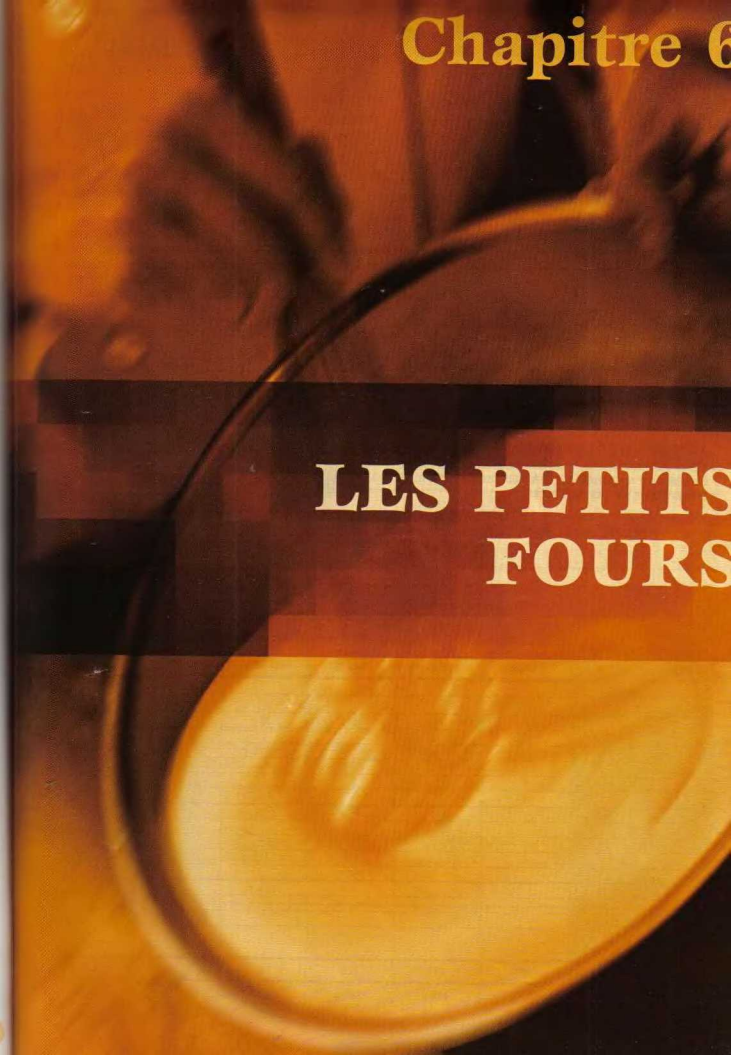
RIZ PALERME

- Même technique que pour le riz à l'impératrice.
- Dresser dans des moules à savarin.
- Démouler sur plat rond.
- Garnir en dôme le centre de crème Chantilly.
- Décorer le dessus avec des fraises.
- Faire une bordure de crème Chantilly (poche + douille cannelée).

Bon d'économat

RIZ À L'IMPÉRATRICE

	RIZ À L'IMPÉRATRICE	RIZ MALTAIS	RIZ PALERME
Éléments du riz au lait			
Riz	220 g	220 g	200 g
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Sucre semoule	220 g	220 g	220 g
Sel fin	5 g	5 g	5 g
Vanille (gousse) ou	1	1	1
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture			
Fruits confits	150 g		150 g
Écorces d'oranges confites		100 g	
Zestes d'oranges		2	
Kirsch	10 cl		10 cl
Éléments de la crème anglaise collée			
Lait	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	5	5	5
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	6 (10 g)	6 (10 g)	3 (10 g)
Élément de la crème fouettée			
Crème fleurette	50 cl	50 cl	50 cl
Éléments de décoration et de finition			
Angélique	30 g		
Bigarreaux confits	30 g		
Fraises			500 g
Quartiers d'oranges confites		16	
Gelée de groseilles	500 g	500 g	500 g
Gélatine (feuilles)	6 (10 g)	6 (10 g)	6 (10 g)
Éléments de la crème Chantilly			
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Élément divers			
Huile	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions		**16**	**24**



Chapitre 6

LES PETITS FOURS

Petits fours sucrés

TUILES DENTELLE

- Nettoyer, beurrer et fariner les plaques (plaques très propres).
- Faire les pesées.
- Mettre dans une calotte les amandes hachées, la farine tamisée et le sucre glace, mélanger avec une spatule.
- Incorporer progressivement à l'aide d'une spatule les blancs d'œufs, le jus et le zeste d'orange puis le beurre fondu et l'extrait de vanille, bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
- Laisser reposer au frais pendant 1 heure minimum.
- Dresser sur plaque à l'aide d'une cuillère des petits tas en les espaçant suffisamment, les étaler à la fourchette mouillée bien égouttée (ø des tuiles environ 5 cm).
- Cuire les tuiles au four à 210 °C pendant 7 à 8 minutes environ, retirer du four dès que le bord des tuiles est brun clair, les décoller aussitôt avec un triangle, les déposer dans une plaque à tuiles, les débarrasser sur grille avec papier siliconé dessous après durcissement.
- Dresser.

TUILES AUX AMANDES

- Même technique que pour les tuiles dentelle, ajouter des œufs entiers et supprimer le beurre fondu.

TUILES À LA NOIX DE COCO

- Même technique que pour les tuiles dentelle, les amandes hachées sont remplacées par de la noix de coco râpée et les blancs d'œufs par des œufs entiers.

TUILES AUX NOIX

- Même technique que pour les tuiles aux amandes, remplacer les amandes effilées par des cerneaux de noix hachés.

TUILES À L'ORANGE

- Mélanger dans une grande calotte : les amandes hachées, la farine tamisée, le sucre glace, le zeste d'orange, les amandes en poudre blanche et les écorces d'oranges confites hachées finement.
- Incorporer les œufs entiers, les blancs d'œufs, le beurre fondu et l'extrait de vanille puis procéder comme pour les tuiles dentelle.

TUILES AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les tuiles aux amandes.
- Après refroidissement, à l'aide d'un pinceau, glacer les tuiles de pâte à glacer fondue au bain-marie ou à la couverture préparée et mise au point selon la technique de base.

Assortiment de petits fours sucrés

PETITS FOURS SUCRÉS

Éléments constitutifs	TUILES DENTELLE AUX AMANDES	TUILES AUX AMANDES	TUILES À LA NOIX	TUILES AUX NOIX	TUILES À L'ORANGE	TUILES AU CHOCOLAT
Amandes hachées	250 g				125 g	300 g
Farine tamisée	75 g	100 g	50 g	100 g	100 g	120 g
Sucre glace	250 g				250 g	300 g
Blancs d'œufs	6 : 210 g	5 : 175 g		5 : 175 g	8 : 280 g	6 : 210 g
Beurre fondu	150 g		50 g		50 g	
Jus d'orange	1					
Zeste d'orange	1				1	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Amandes effilées		250 g				
Sucre semoule		250 g	250 g	250 g		
Œufs		2 : 120 g	4 : 240 g	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g
Noix de coco râpée			250 g			
Cerneaux de noix hachés				250 g		
Amandes en poudre blanche					150 g	
Écorces d'orange confites					125 g	
Pâte à glacer ou Chocolat couverture foncé						350 g 350 g
Nombre de pièces environ	**120**	**120**	**120**	**120**	**150**	**150**
Poids environ	**800 g**	**750 g**	**750 g**	**750 g**	**900 g**	**1,1 kg**

Bon d'économat

Fruits déguisés au sucre cuit

BIGARREAUX CONFITS

- Parfumer la pâte d'amandes au kirsch, bien égoutter les bigarreaux confits, les couper en deux et les réserver sur grille.
- Faire un boudin avec la pâte d'amandes, découper de petits morceaux, rouler, disposer un demi-bigarreau de chaque côté.
- Rouler sur le tamis pour former un quadrillage.
- Réserver sur grille, laisser croûter.
- Cuire le sucre à 152 °C, tremper les fruits dans le sucre à l'aide de brochettes ou de piques spéciales, laisser égoutter et durcir le sucre en plaçant les piques sur un tamis.
- Couper l'excédent de sucre avec des ciseaux, mettre en caissette.

DATTES

- Dénoyauter les dattes en les fendant dans le sens de la longueur, parfumer la pâte d'amandes, la teinter en rose, faire un boudin et découper des portions bien régulières.
- Rouler et donner à chaque portion la forme d'une grosse olive.
- Fourrer les dattes, rouler sur un tamis pour former le quadrillage, laisser croûter puis procéder comme pour les bigarreaux.

PRUNEAUX

- Même technique que pour les dattes, parfumer la pâte d'amandes à l'armagnac ou à la vieille prune et la colorer en vert.

QUARTIERS D'ORANGE

- Lever les quartiers d'orange, les tremper au sucre cuit.

NOIX

- Même technique que pour les bigarreaux confits, parfumer la pâte d'amandes à la liqueur de noix et la colorer légèrement en jaune.

FRUITS DÉGUISÉS AU SUCRE CUIT					
	BIGARREAUX	DATTES	PRUNEAUX	QUARTIERS D'ORANGE	NOIX
Éléments de base					
Bigarreaux confits	30 p : 200 g				
Dattes		30 p : 300 g			
Pruneaux			30 : 300 g		
Cerneaux de noix					30 p : 170 g
Pâte d'amandes	300 g	300 g	300 g		300 g
Kirsch	5 cl				
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm		Pm
Grand Marnier		5 cl			
Colorant rose		Pm			
Armagnac ou			5 cl		
Vieille prune			5 cl		
Colorant vert			Pm		
Liqueur de noix					5 cl
Colorant jaune					Pm
Oranges				4p = 1kg	
Sucre glace	Pm	Pm	Pm		Pm
Éléments du sucre cuit					
Sucre morceaux	350 g	350 g	350 g	350 g	350 g
Eau	115 g	115 g	115 g	115 g	115 g
Glucose	70 g	70 g	70 g	70 g	70 g
Nombre de pièces	30				
Nombre de portions	10				

Les petits fours secs

Assiette petits fours secs

CROQUETS AUX AMANDES

- Faire les pesées, tamiser la farine et le sucre glace.
- Mélanger les amandes en poudre, le sucre glace et la farine, incorporer progressivement le lait puis le parfum.
- Monter les blancs en neige ferme, les serrer avec 200 g de sucre semoule.
- Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule ou d'une écumoire les blancs d'œufs.
- Dresser de petites boules sur plaque beurrée et farinée à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 8.
- Cuire les croquets aux amandes à four doux (150 °C) pendant 45 minutes environ.
- Les décoller à chaud avec une spatule triangle et les réserver sur grille.

Remarque

- Les croquets se servent tels quels ou accolés deux à deux avec de la ganache, de la crème au beurre au praliné ou du nappage.

CROQUETS À LA NOIX DE COCO

- Même technique que pour les croquets aux amandes, remplacer une partie des amandes en poudre par de la noix de coco râpée.

MACARONS BOURBONNAIS

- Mélanger le sucre glace tamisé et les amandes en poudre, ajouter les blancs d'œufs crus, le parfum, bien mélanger.
- Monter les blancs en neige, les serrer avec 200 g de sucre.
- Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule ou d'une écumoire les blancs à l'appareil.
- Dresser sur feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10 de petites boules, saupoudrer de sucre semoule, enlever l'excédent de sucre en inclinant la feuille de papier sulfurisé, remettre sur plaque.
- Cuire à four moyen une vingtaine de minutes environ.
- Après cuisson, décoller à la buée en versant un peu d'eau entre la feuille de cuisson et la plaque, réserver sur grille.

MACARONS MOELLEUX

- a) Faire un premier appareil avec les amandes en poudre, le sucre glace et le cacao tamisés ensemble, les 5 blancs d'œufs crus et la crème fraîche, bien mélanger avec une spatule, parfumer.
- b) Monter les blancs en neige, les serrer avec 50 g de sucre semoule, incorporer délicatement les blancs à l'appareil.

	PETITS FOURS SECS						
	CROQUETS AUX AMANDES	CROQUETS À LA NOIX	MACARONS BOURBONNAIS	MACARONS MOELLEUX	MACARONS	CONGOLAIS MOELLEUX	CONGOLAIS AUX ÉCORCES D'ORANGES
Éléments des appareils							
Amandes en poudre blanche	250 g	125 g	500 g	600 g	250 g		
Sucre glace	250 g	250 g	850 g	700 g			500 g
Lait	100 g	100 g					
Œufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	6 : 210 g	5 : 175 g	5 : 175 g		8 : 280 g
Sucre semoule	200 g	200 g			250 g	500 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de coco râpée		125 g					
Cacao en poudre				50 g			
Crème fraîche double				100 g			
Noix de coco râpée						500 g	500 g
Œufs						6	
Farine						50 g	50 g
Écorces d'oranges confites hachées							200 g
Éléments de l'appareil B							
Blancs d'œufs			8 : 280 g	4 : 140 g			
Sucre semoule			150 g	50 g			
Éléments de finition							
Sucre semoule			100 g				
Bigarreaux confits rouges					100 g		
Gomme arabique					150 g		
Eau					Pm		

Bon d'économat

- Dresser sur feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 8 de petites boules.
- Cuire à four moyen sur plaque doublée.
- Après cuisson, décoller à la buée en versant un peu d'eau entre la feuille de cuisson et la plaque.
- Coller aussitôt deux à deux sans garniture.

MACARONS

- Confectionner l'appareil : mettre dans une calotte ou bassine 1/2 sphérique, les amandes en poudre, le sucre semoule, le parfum, incorporer progressivement les blancs à l'aide d'une spatule, travailler pour donner un peu de corps et bien mélanger les ingrédients, laisser reposer pendant 30 minutes.
- Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée C8 de petites rosaces sur plaque beurrée et farinée, disposer dessus un petit morceau de bigarreau rouge confit, laisser reposer 1 heure minimum pour que l'appareil croûte.
- Cuire les macarons à four moyen sur plaque doublée pendant une vingtaine de minutes environ.
- A la sortie du four, lustrer à l'aide d'un pinceau les macarons avec de la gomme arabique que l'on a fait fondre avec un peu d'eau.
- Laisser un peu refroidir, décoller avec une spatule triangle et réserver sur grille.

CONGOLAIS

- Mélanger dans une bassine 1/2 sphérique : le sucre semoule, la noix de coco râpée, la farine tamisée et le parfum, à l'aide d'une spatule, incorporer progressivement les œufs.
- Dresser sur plaque légèrement beurrée de petites pyramides avec les doigts humectés.
- Cuire les congolais à four moyen sur plaque doublée pendant une vingtaine de minutes environ.
- Laisser un peu refroidir, décoller avec une spatule triangle et réserver sur grille.

CONGOLAIS AUX ÉCORCES D'ORANGE

- Mélanger dans un bassin à blancs le sucre semoule, la noix de coco râpée, la farine tamisée.
- Incorporer progressivement à l'aide d'une spatule les blancs d'œufs.
- Dessécher comme pour une pâte à choux, ne pas dépasser 60 °C (à peine si on peut supporter les doigts dans l'appareil).
- Retirer du feu, parfumer et adjoindre les écorces d'oranges confites hachées, bien mélanger.
- Dresser sur plaque légèrement beurrée et farinée de petites pyramides avec les doigts humectés.
- Cuire à four moyen sur plaque doublée.

Remarques

- La base des congolais peut être glacée en la trempant dans de la pâte à glacer ou dans de la couverture à point, déposer sur papier sulfurisé, laisser prendre, dresser.
- Prévoir 500 g de pâte à glacer ou de couverture.

PALETS DE DAMES

- Au fouet, crémer le beurre et le sucre glace, incorporer progressivement les blancs d'œufs et la farine tamisée à l'aide d'une spatule, parfumer.
- Au moyen d'une poche munie d'une douille unie n° 8 dresser de petites boules de pâte sur plaque légèrement beurrée et farinée.
- Cuire les palets au four à 220 °C pendant 6 à 8 minutes environ.
- Décoller à chaud avec une spatule triangle et les mettre sur grille.

PALETS DE DAMES AUX RAISINS

- Même technique que pour les palets de dames, incorporer à l'appareil des raisins secs macérés au rhum.

PALETS DE DAMES AU CHOCOLAT

- Même technique que pour les palets de dames, tamiser ensemble la farine et le cacao en poudre.

PALETS DE DAMES AU CITRON

- Même technique que pour les palets de dames, parfumer avec de l'extrait de vanille et du zeste de citron.

PALETS DE DAMES AUX FRUITS

- Même technique que pour les palets de dames, incorporer à l'appareil des fruits confits hachés et macérés au cointreau.

PETITS FOURS SECS

Éléments des appareils	PALETS DE DAMES	PALETS DE DAMES AUX RAISIN	PALETS DE DAMES AU CHOCOLAT	PALETS DE DAMES AU CITRON	PALETS DE DAMES AUX FRUITS	LANGUES DE CHAT	CIGARETTES
Beurre	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	200 g
Sucre glace	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	300 g
Œufs (blancs)	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g	8 : 280 g	8 : 280 g
Farine	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	200 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Raisins secs		150 g					
Rhum		3 cl					
Cacao en poudre			40 g				
Zestes de citron				2			
Fruits confits hachés					150 g		
Cointreau					3 cl		
Nombre de pièces « environ »	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**	**150**
Poids « environ »	**900 g**	**1 kg**	**900 g**	**900 g**	**1 kg**	**900 g**	**800 g**

Bon d'économat

LANGUES DE CHAT

- Même technique de réalisation que pour l'appareil à palets de dames.
- Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 8 des bâtonnets de 6 cm de long.
- Cuire les langues de chat au four à 220 °C pendant 6 à 8 minutes environ.
- Les décoller à chaud à l'aide d'une spatule triangle et les réserver sur grille.

CIGARETTES

- Même technique que pour l'appareil à palets de dames.
- Dresser sur plaque beurrée et farinée de petites boules assez espacées, taper la plaque pour étaler l'appareil.
- Cuire les cigarettes au four à 220 °C pendant 6 à 8 minutes.
- A la sortie du four, à l'aide d'une spatule triangle, décoller les cigarettes une par une, les retourner et les rouler aussitôt autour d'une tige en fer ou en bois.
- Réserver sur grille.

SABLÉS AU CITRON À LA POCHE

- Même technique que pour les sablés au chocolat.

LANGUES DE CHAT AU CHOCOLAT

- Crémer au fouet le beurre et le sucre glace, incorporer le tant pour tant et les blancs 1 à 1 puis terminer par la farine et le parfum puis procéder comme pour les autres langues de chat.
- Après complet refroidissement, à l'aide d'une spatule en fer étaler sur la partie lisse une fine couche de couverture à point.

FINANCIERS

- Mélanger le tant pour tant, la farine et le sucre glace, incorporer progressivement les blancs d'œufs, le parfum et le beurre fondu non bouillant.
- Bien beurrer les moules à petits fours et les garnir aux 2/3 à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 6.
- Démouler à chaud.
- Après complet refroidissement tremper le dessus dans la couverture à point (31 à 32 °C) réserver sur grille.

PALETS DE VALENCE

- Crémer au fouet le beurre et le sucre glace, incorporer un à un les blancs d'œufs, incorporer les amandes hachées, les fruits confits hachés, la farine tamisée et le parfum.
- Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10 de petites boules sur papier sulfurisé.
- Cuire les palets au four à 210 °C pendant une dizaine de minutes environ.
- Glacer la partie lisser avec de la couverture à point (31 à 32 °C).

BIARRITZ

- Monter les blancs en neige, les serrer avec 50 g de sucre, incorporer délicatement avec une spatule les amandes en poudre, le sucre glace et la farine tamisée, le beurre fondu et le parfum.
- Dresser de petites boules à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10 sur plaque beurrée.
- Cuire les Biarritz au four à 210 °C pendant une dizaine de minutes environ.
- Décoller à la sortie du four, laisser refroidir sur grille.
- Glacer avec la pâte à glacer.

PETITS FOURS SECS

Éléments des appareils	SABLÉS AU CITRON À LA POCHE	LANGUES DE CHAT AU CHOCOLAT	FINANCIERS	PALETS DE VALENCE	BIARRITZ	FLORENTINS	ROTHSCHILDS
Beurre	300 g	250 g	300 g	150 g	80 g		
Sucre semoule	250 g				50 g	225 g	25 g
Œufs	2 : 120 g						
Lait	70 g						
Farine	500 g	325 g	150 g	250 g	80 g	30 g	25 g
Poudre à crème	50 g						
Levure alsacienne	10 g						
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Zestes de citron	2						
Sucre glace		200 g	150 g	250 g	120 g		125 g
Tant pour tant brut		100 g					
Œufs (blancs)		7 : 245 g	8 : 280 g	4 : 140 g	6 : 210 g		5 : 175 g
Tant pour tant blanc			300 g				
Amandes hachées				100 g			50 g
Fruits confits hachés				200 g		75 g	
Amandes en poudre blanche					200 g		125 g
Crème fraîche						250 g	
Miel						150 g	
Amandes effilées						300 g	
Écorces d'oranges confites hachées						75 g	
Éléments de finition							
Bigarreaux rouges confits	150 g						
Gomme arabique	150 g						
Eau	Pm						
Couverture foncée		500 g	400 g	400 g		500 g	
Pâte à glacer					400 g		150 g
Poids « environ »	1,1 kg	1 kg	1,1 kg	1 kg	650 g	950 g	400 g
Nombre de pièces « environ »	170	160	100	150	120	100	40

Bon d'économat

FLORENTINS

- Mettre dans un poêlon en cuivre ou dans une casserole, la crème fraîche, le miel, le sucre, porter à ébullition, ajouter les amandes effilées, les fruits confits hachés, les écorces d'oranges hachées et l'extrait de vanille, retirer du feu et incorporer la farine tamisée.
- Dresser à l'aide d'une cuillère à soupe de petits tas sur plaque téfal ou sur plaque beurrée, les étaler à l'aide d'une fourchette comme pour les tuiles.
- Cuire au four à 200 °C.
- Décoller à chaud, laisser refroidir sur grille.
- Glacer avec de la couverture à point (31 à 32 °C) le côté lisse, rayer avec un peigne ou un couteau scie.

ROTHSCHILDS

- Tamiser ensemble les amandes en poudre, le sucre glace et la farine.
- Monter les blancs en neige, les serrer avec 25 g de sucre, verser le mélange en pluie sur les blancs et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule.
- Dresser à la poche avec une douille unie n° 8 de petits bâtonnets de 7 cm de long sur plaque beurrée et farinée.
- Saupoudrer d'amandes hachées.
- Cuire à four doux à 150 °C.
- Décoller à chaud et laisser refroidir sur grille.
- Glacer avec de la pâte à glacer le côté lisse à l'aide d'une spatule en fer ou au pinceau.

PALMIERS

- Confectionner la pâte feuilletée en donnant 4 tours normaux et 2 tours en saupoudrant le marbre réfrigéré de sucre semoule, remettre du sucre avant le pliage.
- Abaisser la pâte en saupoudrant légèrement de sucre à 2,5 mm d'épaisseur, couper des bandes de 12 cm de large.
- Replier chaque extrémité des bandes de 2 cm puis de 3 cm sur elle-même en laissant un espace d'un cm environ.
- Replier les deux moitiés l'une sur l'autre, égaliser en donnant un petit coup de rouleau et en tapotant légèrement avec la paume de la main.
- Couper des tranches de 5 mm d'épaisseur, ranger sur plaque légèrement beurrée en les espaçant.
- Laisser reposer pendant 10 minutes.
- Cuire les palmiers au four à 200-210 °C pendant 10 minutes environ.
- Retourner à mi-cuisson, pour obtenir une légère caramélisation sur les deux faces.
- Au terme de la cuisson, débarrasser aussitôt sur grille.

SACRISTAINS

- Confectionner la pâte feuilletée à 6 tours.
- Abaisser la pâte en forme de rectangle à 3,5 mm d'épaisseur, égaliser le pourtour du rectangle et couper des bandes de 6 cm de large.
- Dorer la surface, saupoudrer d'un mélange sucre et amandes hachées, appuyer légèrement au rouleau, pour bien coller les amandes, retourner et renouveler l'opération.
- Détailler en bandelettes de 1 cm de large.
- Torsader pour leur donner la forme d'un tire-bouchon, poser sur plaque en appuyant les extrémités.
- Laisser reposer pendant 10 minutes.
- Cuire les sacristains au four à 200-210 °C pendant 10 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, débarrasser sur grille.

ALLUMETTES

- Même technique de base que pour les palmiers.
- Abaisser la pâte en forme de rectangle à 3 mm d'épaisseur, égaliser le pourtour du rectangle.
- Couper des bandes de 6 cm de large, les dorer, les poser côté dorure sur le sucre, retourner sur le marbre, appuyer légèrement avec la paume de la main.
- Détailler des bandelettes de 2 cm de large, poser sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les allumettes au four à 200-210 °C pendant 10 minutes environ.

ÉVENTAILS

- Même technique de base que pour les palmiers
- Couper des bandes de 20 cm de large, rouler, couper le boudin tous les 1 cm, couper chaque disque en quatre, poser sur plaque puis procéder comme pour les palmiers.

ÉVENTAILS AUX AMANDES

- Même technique que pour les éventails, remplacer le sucre par le mélange sucre et amandes hachées.

CARRÉS AU MIEL

- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur en formant un rectangle de 40 cm x 30 cm ; poser l'abaisse sur une plaque de 40 cm x 30 cm, piquer et cuire à blanc (voir fond de tarte cuit à blanc).
- Mettre dans une russe ou casserole, les amandes effilées, le sucre, le miel ou le glucose, la crème fraîche et le beurre, mélanger tous les ingrédients.
- Porter à ébullition.
- Étaler l'appareil sur le fond de pâte précuit.
- Repasser au four 210 °C pour coloration, laisser refroidir et détailler en carrés.

SABLÉS AU CHOCOLAT À LA POCHE

- Faire les pesées, tamiser ensemble : la farine, le cacao et la levure.
- Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs, le zeste de citron et l'extrait de vanille.
- Incorporer sans travailler le mélange tamisé.
- Dresser sur plaque beurrée : rosaces, bâtonnets, couronnes, zig-zag, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée C8.
- Décorer avec un morceau de bigarreau rouge confit.
- Laisser reposer et croûter au frais minimum 1 h.
- Cuire à four 200 à 210 °C sur plaque doublée une douzaine de minutes environ.
- Faire fondre la gomme arabique avec un peu d'eau.
- A la sortie du four, lustrer les sablés avec un pinceau de gomme arabique.
- Décoller à chaud à l'aide d'une spatule triangle, réserver sur grille.

Bon d'économat

PETITS FOURS SECS

Éléments de la pâte feuilletée	PALMIERS	SACRISTAINS	ALLUMETTES	ÉVENTAILS AUX AMANDES	ÉVENTAILS AU MIEL	CARRÉS	SABLÉS AU CHOCOLAT À LA POCHE
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g		
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g		
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g		
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g		
Divers							
Sucre semoule	300 g	150 g	300 g	300 g	200 g		
Sucre glace				40 g			
Amandes hachées		150 g			100 g		
Élément de la dorure							
Œufs			2 p				
Éléments de la pâte brisée sucrée							
Farine						250 g	
Beurre						125 g	
Sel fin						5 g	
Œuf (jaune)						1 : 18 g	
Sucre						50 g	
Eau ou						5 cl	
Rognures de feuilletage						400 g	
Éléments de l'appareil							
Amandes effilées						250 g	
Sucre semoule						250 g	
Miel ou glucose						80 g	
Crème fraîche						125 g	
Beurre						100 g	
Éléments de l'appareil à sablés							
Beurre							300 g
Sucre glace							200 g
Œufs (jaunes)							4 : 172 g
Farine							500 g
Levure alsacienne							10 g
Cacao en poudre							100 g
Zeste de citron							1
Extrait de vanille							Pm
Éléments de finition							
Bigarreaux rouges confits							150 g
Eau							Pm
Gomme arabique							150 g
Poids « environ »	**1,1 kg**	**1,1 kg**	**1,1 kg**	**1,15 kg**	**1,2 kg**	**1,1 kg**	**1 kg**

Petits fours salés

QUICHE LORRAINE

- Confectionner la pâte brisée, foncer les moules.
- Faire sauter la poitrine fumée sans la dessécher, l'égoutter.
- Réaliser l'appareil à quiche.
- Répartir la poitrine fumée et le gruyère râpé dans les moules.
- Garnir les moules d'appareil.
- Cuire les quiches lorraines au four à 220 °C pendant une douzaine de minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

QUICHE AU ROQUEFORT

- Même technique que pour la quiche lorraine, remplacer la poitrine fumée et le gruyère par du roquefort.
- Mettre du roquefort émietté au fond du moule, garnir d'appareil.
- Servir chaud ou tiède.

FLAMICHE AUX POIREAUX

- Confectionner la pâte brisée, foncer les moules.
- Émincer finement le blanc de poireaux, étuver au beurre une douzaine de minutes.
- Réaliser la sauce béchamel, assaisonner.
- Mélanger la béchamel et les poireaux, rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Garnir les moules, saupoudrer de gruyère râpé.
- Cuire les flamiches au four à 220 °C pendant une douzaine de minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

PIZZA

- Confectionner la pâte brisée, foncer les moules.
- Réaliser l'appareil à pizza (tomates concassées ou appareil à pizzeta en boîte).
- Garnir les moules de tomates concassées ou de pizzeta, filets d'anchois, olives noires et gruyère râpé.
- Cuire les pizzas au four à 220 °C pendant une quinzaine de minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

FEUILLETÉS STRASBOURGEOIS

- Confectionner la pâte feuilletée, abaisser la pâte en forme de rectangle de 2,5 mm d'épaisseur, couper des bandes de 12 cm de largeur.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner le centre de l'abaisse de moutarde.
- Disposer des saucisses bout à bout sur la moutarde dans le sens de la longueur, dorer les bords.
- Rabattre l'abaisse, bien souder.
- Dorer, couper les petits fours de 1,5 cm de largeur et mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les feuilletés strasbourgeois au four à 220 °C pendant 15 minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

TALMOUSES AU FROMAGE

- Confectionner la pâte feuilletée, réaliser la sauce Mornay (béchamel + jaunes + gruyère + assaisonnement).
- Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses rondes de 70 mm de ø avec un emporte-pièce cannelé.
- Dorer, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 6, coucher une petite noix d'appareil au centre de chaque abaisse.
- Ramener les 3 côtés vers le centre, bien souder.
- Dorer.
- Cuire les talmouses au fromage au four à 220 °C pendant une douzaine de minutes environ.

PETITS FRIANDS

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Abaisser la pâte en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Détailler des bandes de 12 cm de largeur.
- Passer de la dorure sur le bord de l'abaisse.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, former un boudin au centre de chair à saucisse.
- Rabattre l'abaisse sur la partie dorée, bien souder, égaliser le pourtour.
- Chiqueter, passer au frais.
- Dorer, détailler des friands de 2 cm de largeur.
- Cuire les petits friands au four à 220 °C pendant 12 minutes environ.

PETITS FOURS SECS

	QUICHE LORRAINE	QUICHE AU ROQUEFORT	FLAMICHE AUX POIREAUX À BASE DE BÉCHAMEL	PIZZA	FEUILLETÉS STRAS-BOURGEOIS	TALMOUSES AU FROMAGE	PETITS FRIANDS
Éléments de la pâte brisée							
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g			
Beurre	250 g	250 g	250 g	250 g			
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g			
Eau	100 g	100 g	100 g	100 g			
Œufs (jaunes)	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g	2 : 36 g			
Éléments de la pâte feuilletée							
Farine					500 g	500 g	500 g
Sel fin					10 g	10 g	10 g
Eau					250 g	250 g	250 g
Beurre					380 g	380 g	380 g
Éléments des garnitures							
Poitrine fumée	400 g						
Beurre ou huile	20 g		40 g				
Gruyère	100 g		50 g	50 g		50 g	
Roquefort		300 g					
Blanc de poireaux			350 g				
Pizzeta – boîte				750 g			
Anchois à l'huile				100 g			
Olives noires dénoyautées				50 g			
Saucisses de Strasbourg					900 g		
Moutarde					50 g		
Chair à saucisse							400 g
Éléments de l'appareil à flan salé							
Œufs	6 : 360 g	6 : 360 g					
Crème fraîche	400 g	400 g					
Lait	400 g	400 g					
Sel fin, poivre blanc	Pm	Pm					
Noix de muscade	Pm	Pm					
Éléments de la sauce béchamel, de la sauce Mornay							
Beurre			105 g			35 g	
Farine			105 g			35 g	
Lait			75 cl			25 cl	
Sel fin, poivre blanc			Pm			Pm	
Noix de muscade			Pm			Pm	
Œuf (jaune)						1 : 18 g	
Élément de la dorure							
Œufs					2	2	2
Nombre de pièces environ	ø 50 mm 72	ø 50 mm 72	ø 50 mm 72	ø 50 mm 72			
Poids environ					1,7 kg	1,2 kg	1,25 kg

Bon d'économat

ALLUMETTES AU PAPRIKA

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 2 mm d'épaisseur, dorer l'abaisse puis saupoudrer de gruyère et de paprika, appuyer légèrement avec la paume de la main pour faire adhérer le gruyère.
- Couper des bandes de 5 cm de large et détailler de petits rectangles de 5 cm de long sur 2 cm de large.
- Mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les allumettes au paprika au four à 220 °C pendant une dizaine de minutes environ.

ALLUMETTES AU FROMAGE

- Même technique que pour les allumettes au paprika, supprimer le paprika.

ALLUMETTES AUX NOIX

- Même technique que pour les allumettes au paprika, supprimer le paprika et le gruyère, remplacer par des cerneaux de noix hachés.

ALLUMETTES AUX AMANDES

- Même technique que pour les allumettes aux noix, remplacer les cerneaux hachés par des amandes effilées.

FEUILLETÉS AU JAMBON

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Découper des abaisses de 5 cm de largeur.
- Dorer, disposer des rectangles de jambon (de 4 cm x 0,4 cm) espacés de 1,5 cm, passer de la moutarde sur les bâtonnets de jambon à l'aide d'un pinceau.
- Recouvrir avec une deuxième abaisse de 5 cm de largeur, égaliser le pourtour.
- Dorer, détailler, décorer.
- Mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les feuilletés au jambon au four à 220 °C pendant une dizaine de minutes environ.

FEUILLETÉS AUX ANCHOIS

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses de 10 cm de largeur, dorer, y déposer des filets d'anchois au centre.
- Rabattre l'abaisse sur la partie dorée, bien souder, passer au frais.
- Dorer, détailler des feuilletés de 1,5 cm de largeur, mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les feuilletés aux anchois au four à 220 °C pendant une dizaine de minutes environ.

FEUILLETÉS AUX OLIVES

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 2,5 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce cannelé ø 40 mm, détailler des abaisses, mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer et déposer au centre une olive dénoyautée.
- Cuire les feuilletés aux olives au four à 220 °C pendant une dizaine de minutes environ.

Remarque

- Les petits fours salés à base de feuilletage sont servis chauds ou tièdes, jamais froids.

CROISSANTS AU JAMBON

- Confectionner la pâte feuilletée, réaliser la sauce Mornay (béchamel + jaunes d'œufs + gruyère), assaisonner.
- Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, couper des bandes de 6 cm de largeur.
- Étaler une légère couche de sauce froide sur l'abaisse.
- Couper des triangles de 6 cm de base, disposer un petit bâtonnet de jambon de 3 cm sur 0,4 cm à la base du croissant.
- Rouler les croissants, mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer.
- Cuire les croissants au jambon au four à 220 °C pendant une douzaine de minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

	PETITS FOURS SECS						
	ALLUMETTES AU PAPRIKA	ALLUMETTES AU FROMAGE	ALLUMETTES AUX NOIX	ALLUMETTES AUX AMANDES	FEUILLETÉS AU JAMBON	FEUILLETÉS AUX ANCHOIS	FEUILLETÉS AUX OLIVES
Éléments de la pâte feuilletée							
Farine	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g	380 g
Éléments de la garniture et finition							
Œufs	2	2	2	2	2	2	2
Gruyère	250 g	300 g					
Paprika	40 g						
Cerneaux de noix hachés			300 g				
Amandes effilées				200 g			
Jambon blanc					300 g		
Moutarde					30 g		
Anchois à l'huile						200 g	
Olives dénoyautées							400 g

Bon d'économat

BOUCHÉES AU PARMESAN

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 3 mm d'épaisseur.
- Avec un emporte-pièce rond cannelé de 40 mm ø, détailler les mini-bouchées, les retourner et les mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer, avec un emporte-pièce rond ø 20 mm, marquer le centre de la bouchée.
- Cuire les bouchées au four à 220 °C pendant une douzaine de minutes environ.
- Laisser refroidir, enlever le centre de la bouchée.
- Confectionner la sauce Mornay (béchamel + jaunes d'œufs + gruyère).
- À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée garnir les bouchées de sauce Mornay, mettre un morceau d'olive noire au centre.
- Servir chaud ou tiède.

BOUCHÉES AU CRABE

- Même technique que pour les bouchées au parmesan, remplacer la sauce Mornay par de la mousse de crabe.
- Mousse de crabe : mayonnaise très ferme plus chair de crabe pilée, bien mélanger.
- Servir froid ou à peine tiède.

BRIOCHE AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

- Confectionner la pâte à brioche : **fiche technique de base.**
- Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce cannelé ø 40 mm, les poser sur plaque, laisser pousser.
- Dorer, disposer au centre un cerneau de noix.
- Cuire rapidement les brioches au four à 220 °C pendant une dizaine de minutes.
- Laisser refroidir.
- Réaliser la mousse au roquefort : mettre le roquefort en pommade, incorporer le beurre et la sauce Mornay, émulsionner le tout, ajouter les cerneaux de noix hachés, bien mélanger.
- Découper le haut de la brioche, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie garnir de mousse, remettre le haut de la brioche dessus.

NAVETTES AUX CREVETTES

- Confectionner la pâte à brioche : **fiche technique de base.**
- Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur.
- Découper à l'aide d'un emporte-pièce ovale cannelé des abaisses de forme ovale.
- Dorer, mettre à pousser, dorer une deuxième fois.
- Cuire les navettes au four à 220 °C pendant une dizaine de minutes.
- Laisser refroidir, couper au 2/3 de la hauteur comme les éclairs.
- Garnir de mousse aux crevettes à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

Mousse aux crevettes à base de mayonnaise

- Mayonnaise très ferme plus crevettes décortiquées, pilées, bien mélanger.

NAVETTES AUX ANCHOIS

- Même technique que pour les navettes aux crevettes, remplacer la mousse de crevettes par une mousse aux anchois.

Mousse aux anchois à base de béchamel

- Béchamel plus beurre en pommade, plus filets d'anchois à l'huile pilés, bien mélanger.

NAVETTES À LA PURÉE DE FOIE GRAS

- Même technique que pour les navettes aux crevettes, remplacer la mousse aux crevettes par de la purée de foie gras.

Assortiment de petits fours salés

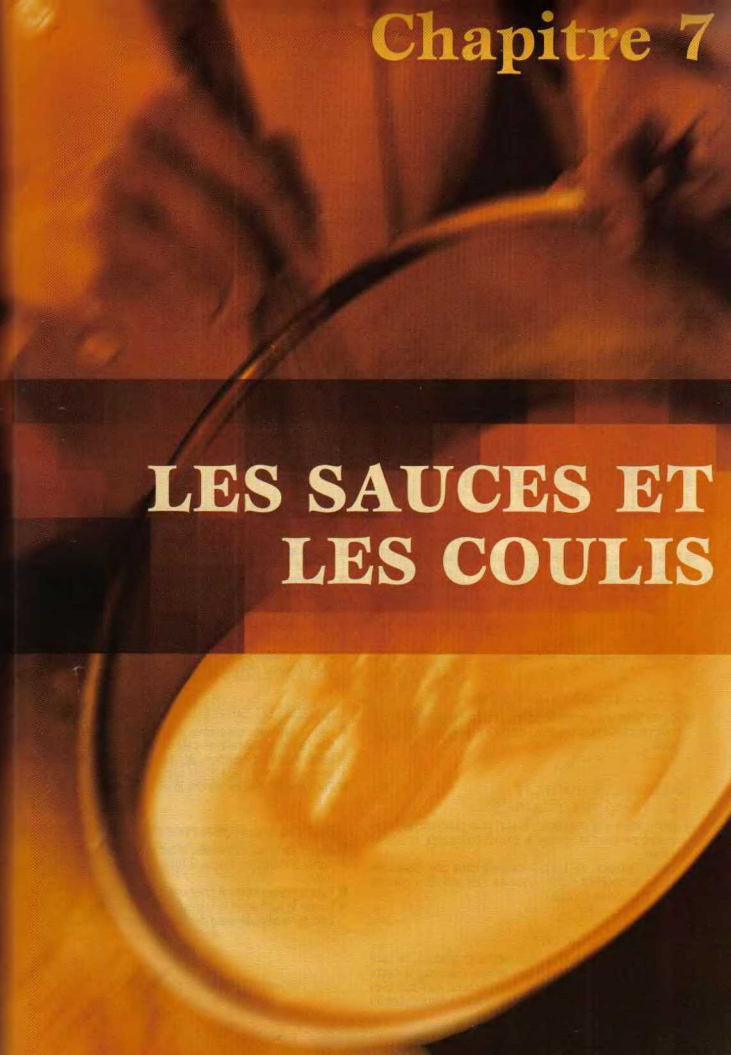
Bon d'économat

PETITS FOURS SECS

	CROISSANTS AU JAMBON	BOUCHÉES AU PARMESAN	BOUCHÉES AU CRABE	BRIOCHES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX	NAVETTES AUX CREVETTES	NAVETTES AUX ANCHOIS	NAVETTES À LA PURÉE DE FOIE GRAS
Éléments de la pâte feuilletée							
Farine	500 g	500 g	500 g				
Eau	250 g	250 g	250 g				
Sel fin	10 g	10 g	10 g				
Beurre	380 g	380 g	380 g				
Éléments de la pâte à brioche							
Farine				500 g	500 g	500 g	500 g
Levure de bière ou de boulanger				15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g
Lait ou eau				50 g	50 g	50 g	50 g
Sel fin				10 g	10 g	10 g	10 g
Sucre semoule				50 g	50 g	50 g	50 g
Œufs				6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g
Beurre				200 g	200 g	200 g	200 g
Élément de la dorure							
Œufs	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g	2 : 120 g
Éléments de la sauce Mornay							
Lait	25 cl	50 cl		25 cl		25 cl	
Beurre	25 g	50 g		25 g		25 g	
Farine	25 g	50 g		25 g		25 g	
Œufs (jaunes)	1 : 18 g	2 : 36 g		1 : 18 g		1 : 18 g	
Sel fin	Pm	Pm		Pm		Pm	
Noix de muscade	Pm	Pm		Pm		Pm	
Gruyère râpé	50 g	250 g		50 g		50 g	
Jambon blanc	100 g						
Éléments des mousses							
Chair de crabe			300 g				
Roquefort				200 g			
Beurre				150 g		100 g	
Crevettes décortiquées					150 g		
Filets d'anchois à l'huile						100 g	
Éléments de la sauce mayonnaise							
Œufs (jaunes)			2		1		
Moutarde			Pm		Pm		
Sel fin, poivre blanc			Pm		Pm		
Huile			50 cl		25 cl		
Vinaigre			Pm		Pm		
Divers							
Cerneaux de noix hachés				100 g			
Cerneaux de noix				300 g			
Purée de foie gras, bte de 320 g							1 bte 1/2 = 480 g
Olives noires		25 p					
Nombre de pièces environ (suivant la grosseur)	**90**	**75**	**75**	**75**	**75**	**75**	**75**

Chapitre 7

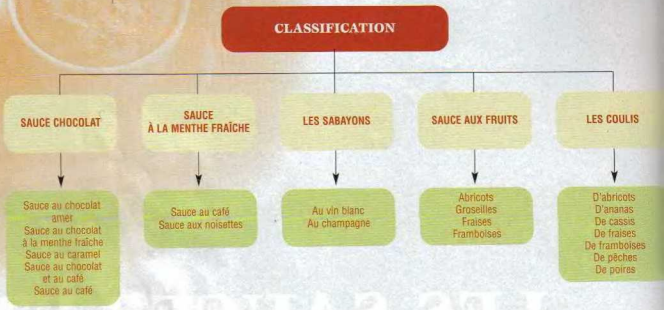
LES SAUCES ET LES COULIS



Les sauces et les coulis

GÉNÉRALITÉS

- Ce sont des préparations liquides servies chaudes ou froides qui accompagnent différents desserts.
- Elles rehaussent la saveur et sont de confection simple.



SAUCE AU CHOCOLAT

- Mettre dans une casserole : le lait ou l'eau, le chocolat concassé, faire fondre doucement au bain-marie en remuant de temps à autre à l'aide d'une spatule.
- Ajouter la crème, retirer du feu, lisser la sauce au fouet, parfumer.
- Adjoindre le beurre par petits morceaux, fouetter pour bien homogénéiser la sauce.
- Maintenir au chaud au bain-marie.

SAUCE AU CHOCOLAT AMER

- Réunir dans une casserole, le lait, la crème fraîche et le chocolat concassé puis procéder comme pour la sauce au chocolat.

SAUCE AU CHOCOLAT À LA MENTHE FRAÎCHE

- Réunir dans une casserole, le lait, la crème fraîche et les feuilles de menthe, porter à ébullition, couvrir et laisser infuser.
- Passer l'infusion au chinois étamine dans une casserole, ajouter le chocolat ivoire concassé puis procéder comme pour la sauce au chocolat.

SAUCE AU CARAMEL

- Dans un poêlon assez grand, mettre le glucose, le faire fondre à feu doux, ajouter par petites quantités le sucre semoule en remuant avec une spatule pour qu'il soit bien fondu puis recommencer l'opération jusqu'à épuisement du sucre.
- Vous devez obtenir un caramel blond.
- Mettre la crème fraîche à bouillir, la verser sur le caram qui doit être à la même température.
- Remettre sur le feu en remuant avec une spatule pour fai dissoudre le caramel, lisser au fouet, parfumer.

Remarques

- Cette sauce peut se servir chaude ou froide.
- On peut faire la sauce à partir d'un sucre cuit au caram blond, le décuire avec la crème fraîche bouillante puis pr céder comme ci-dessus.

SAUCE AU CHOCOLAT AU CAFÉ

- Réunir dans une casserole, le lait, la crème fraîche, le ca très fort et le chocolat au café concassé.
- Faire fondre doucement au bain-marie en remuant temps à autre à l'aide d'une spatule.
- Parfumer et réserver au chaud au bain-marie.

SAUCE À LA MENTHE FRAÎCHE

- Réunir dans une casserole, le lait et les feuilles de menth porter à ébullition, laisser infuser et passer au chinois ét mine..
- Puis procéder comme pour une crème anglaise.
- Corser le parfum et la couleur avec quelques gouttes d'e trait de vanille, de sirop de menthe et de pippermint jet.

Bon d'économat

SAUCE AU

Éléments de base	CHOCOLAT	CHOCOLAT AMER	CHOCOLAT À LA MENTHE FRAÎCHE	CARAMEL	CHOCOLAT AU CAFÉ
Chocolat couverture noire	350 g				
Lait ou eau	350 g				
Lait		250 g	150 g		150 g
Chocolat couverture mi-amère		450 g			
Chocolat couverture ivoire			400 g		
Chocolat couverture au café					400 g
Beurre	50 g	50 g			
Crème fraîche	50 g	200 g	300 g	450 g	300 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Menthe fraîche (feuilles)			6 g		
Sucre semoule				300 g	
Café très fort					100 g
Glucose				75 g	
Nombre de portions			12		

Bon d'économat

SAUCE

Éléments de base	À LA MENTHE FRAÎCHE	AU CAFÉ	AUX NOISETTES	AU VIN BLANC	AU CHAMPAGNE
Lait	50 cl		50 cl		
Menthe fraîche (feuilles)	15 g				
Œufs (jaunes)	6 : 108 g	6 : 108 g	6 : 108 g	8 ou 10	8 ou 10
Sucre semoule	150 g	150 g	100 g	250 g	250 g
Sirop de menthe	Pm				
Pippermint jet (facultatif)	Pm				
Extrait de vanille	Pm	Pm			
Café très fort		25 cl			
Crème fraîche		25 cl			
Pâte à noisettes ou praliné en pâte			180 g		
Vin blanc				25 cl	
Champagne					25 cl
Nombre de portions		15		10	10

SAUCE AU CAFÉ

- Réunir dans une casserole le café très fort, la crème fraîche et l'extrait de vanille, porter à ébullition puis procéder comme pour une crème anglaise.

SAUCE AUX NOISETTES

- Même technique que pour une crème anglaise.
- Verser progressivement l'appareil à 85 °C sur la pâte à noisettes en remuant avec une spatule au départ puis avec un fouet pour bien lisser la sauce.

SABAYON AU VIN BLANC

- Monter au bain-marie les jaunes et le sucre jusqu'à ce que cette préparation forme le ruban.
- Délayer progressivement avec le vin blanc en fouettant l'appareil hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux et épais.

SABAYON AU CHAMPAGNE

- Même technique que pour le sabayon au vin blanc.

SAUCE ABRICOTS

- Détendre la confiture d'abricots avec du sirop à 1,2624 D, porter à ébullition, laisser réduire si besoin, passer au chinois étamine.
- Parfumer et réserver au chaud au bain-marie.

SAUCE GROSEILLES

- Détendre la confiture de groseilles avec du sirop à 1,2624 D, passer au chinois étamine, parfumer.

SAUCE FRAISES

- Même technique que pour la sauce aux groseilles.

SAUCE FRAMBOISES

- Même technique que pour la sauce aux groseilles.

Bon d'économat

SAUCES AUX FRUITS

Éléments de base	ABRICOTS	GROSEILLES	FRAISES	FRAMBOISES
Confiture d'abricots	250 g			
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Kirsch	2 cl	2 cl	2 cl	2 cl
Confiture de groseilles		250 g		
Confiture de fraises			250 g	
Confiture de framboises				250 g
Nombre de portions		10		

Les coulis

COULIS D'ABRICOTS

- Prendre la pulpe d'abricots surgelés ou des abricots au sirop, les égoutter, les mixer, ajouter le sucre glace, bien mélanger, passer au chinois étamine.
- Détendre le coulis si besoin avec du sirop à 1,2624 D, parfumer.

Remarque
1 boite 4/4 d'abricots au sirop donne en moyenne 50 cl de pulpe.

COULIS D'ANANAS

- Même technique que pour le coulis d'abricots.

COULIS DE CASSIS

- Même technique que pour le coulis d'abricots.

COULIS DE FRAISES

- Même technique que pour le coulis d'abricots.
- Laver, équeuter les fraises, les sucrer, les mixer, passer la pulpe de fraises au chinois étamine. Détendre le coulis avec du sirop à 1,2624 D, parfumer.

COULIS DE FRAMBOISES

- Même technique que pour le coulis de fraises.

COULIS DE PÊCHES

- Même technique et même remarque que pour le coulis d'abricots.

COULIS DE POIRES

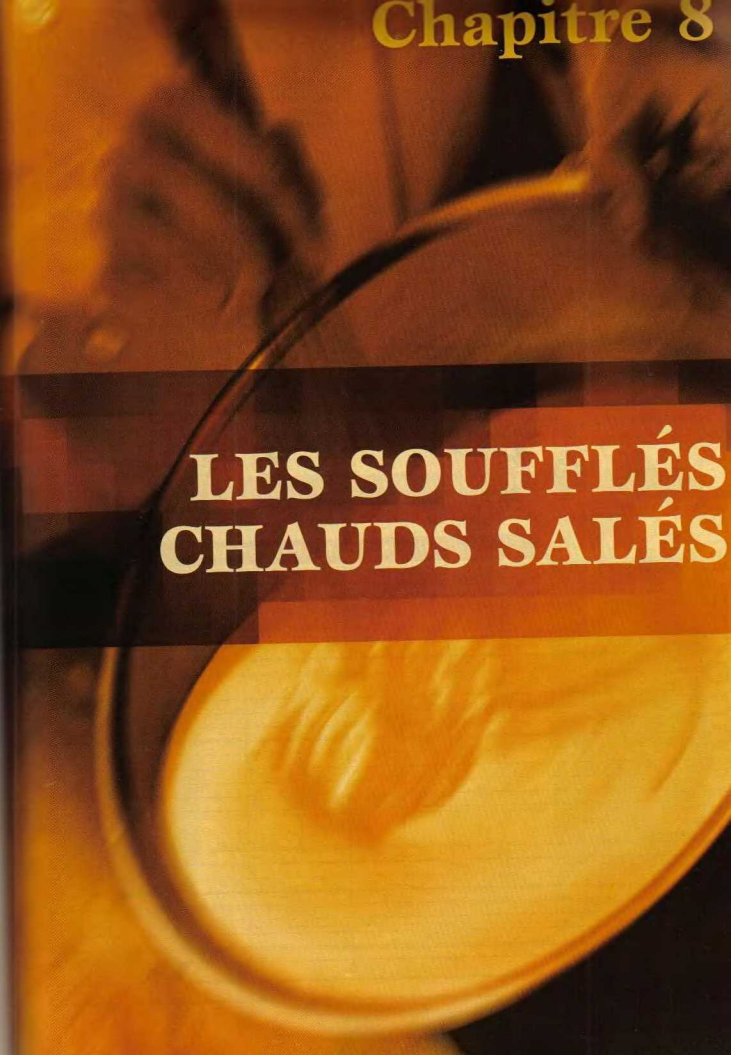
- Même technique et même remarque que pour le coulis d'abricots.

	COULIS D'ABRICOTS	COULIS D'ANANAS	COULIS DE CASSIS	COULIS DE FRAISES	COULIS DE FRAMBOISES	COULIS DE PÊCHES	COULIS DE POIRES
Éléments de base							
Pulpe d'abricots	50 cl						
Pulpe d'ananas		50 cl					
Pulpe de cassis			50 cl				
Pulpe de fraises				50 cl			
ou fraises				600 g = 50 cl			
Pulpe de framboises					50 cl		
ou framboises					600 g = 50 cl		
Pulpe de pêches						50 cl	
Pulpe de poires							50 cl
Sucre glace	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Liqueur d'abricots	5 cl						
Kirsch		5 cl					
Liqueur de cassis			5 cl				
Liqueur de fraises				5 cl			
Liqueur de framboises					5 cl		
Liqueur de pêches						5 cl	
Liqueur de poires							5 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**	**15**

Bon d'économat

Chapitre 8

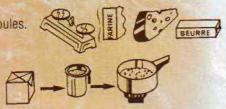
LES SOUFFLÉS CHAUDS SALÉS



Les soufflés chauds salés

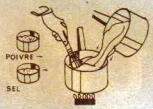
SOUFFLÉ AU FROMAGE

- Faire les pesées.
- Chemiser les moules.



- Préparer un roux blanc ou blond.
- Laisser refroidir.

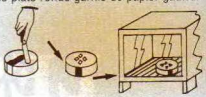
- Verser le lait bouillant sur le roux, en remuant avec un fouet à sauce.
- Assaisonner.
- Porter à ébullition et laisser cuire pendant 5 minutes environ.
- Retirer du feu.



- Incorporer aussitôt 8 jaunes.
- Laisser tiédir, puis ajouter 8 jaunes et le gruyère râpé.
- Bien mélanger.

- Monter les blancs en neige très ferme.
- Les incorporer délicatement à l'appareil.

- Garnir les moules à 1 cm du bord.
- Lisser avec une spatule en fer.
- Décorer avec des losanges de gruyère (prélevés sur la quantité de gruyère).
- Cuire les soufflés à 190 °C pendant 35 minutes environ pour les moules de ø 190 mm et pendant 15 minutes pour les moules individuels.
- Préparer les plats ronds garnis de papier gaufré.



- Dès la sortie du four, dresser les soufflés sur plat ; servir aussitôt.

SOUFFLÉS CHAUDS SALÉS

	SOUFFLÉ AU GRUYÈRE	SOUFFLÉ AUX AVOCATS	SOUFFLÉ AU CÉLERI	SOUFFLÉ AUX CHAMPIGNONS	SOUFFLÉ À LA CRÈME
Éléments de chemisage des moules					
Beurre	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Farine	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Éléments de la sauce béchamel					
Beurre	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Farine	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8
Assaisonnement					
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de Cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Gros sel			Pm		
Éléments de finition de l'appareil					
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8
Œufs (blancs)	20	20	20	20	20
Éléments de garniture					
Gruyère ou parmesan	320 g				
Avocats moyens		6 pièces			
Citrons		2 pièces	1 pièce	1 pièce	
Céleri rave			500 g		
Champignons de Paris				500 g	
Beurre				50 g	
Crème fraîche					25 cl
Moules	ø 190 mm : 4				
Nombre de portions	16				

Bon d'économat

SOUFFLÉ AUX AVOCATS

- Même technique que pour le soufflé au fromage.
- Remplacer le gruyère par des avocats.
- Citronner les parties pelées.
- Ajouter à l'appareil les avocats (4 en purée et deux en petits dés).
- Mélanger.

SOUFFLÉ AU CÉLERI

- Nettoyer le céleri (éplucher)
- Citronner les parties pelées avec un demi citron.
- Le couper en quartiers.
- Cuire le céleri à l'eau bouillante salée et citronnée.
- Égoutter et mettre le céleri en purée.
- Incorporer la purée à l'appareil.
- Ajouter les blancs d'œufs en neige très ferme.
- Procéder comme pour le soufflé au fromage.

SOUFFLÉ AUX CHAMPIGNONS

- Nettoyer, laver, égoutter, hacher rapidement les champignons.
- Faire fondre le beurre dans un sautoir ou dans une poêle.
- Ajouter les champignons hachés, le jus de citron.
- Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
- Remuer avec une spatule.
- Assaisonner.
- Ajouter la purée de champignons à l'appareil.
- Procéder comme pour le soufflé au fromage.

SOUFFLÉ À LA CRÈME

- Même technique que pour le soufflé aux champignons.
- Remplacer la purée de champignons par de la crème fraîche.

SOUFFLÉ AUX CREVETTES

- Même technique que pour le soufflé au fromage.
- Remplacer le gruyère par des crevettes décortiquées.
- Mettre les crevettes en purée en les passant à la cutter.

SOUFFLÉ FLORENTINE

- Même technique que pour le soufflé au céleri.
- Remplacer le céleri par des épinards.
- Nettoyer les épinards.
- Les cuire à l'eau bouillante salée.
- Égoutter les épinards et les mettre en purée.
- Procéder comme pour le soufflé au céleri.

SOUFFLÉ AU FOIE GRAS

- Même technique que pour le soufflé au fromage.
- Remplacer le gruyère par du foie gras.
- Ajouter à l'appareil encore tiède le foie gras coupé en petits dés et le jus de truffes.

SOUFFLÉ AU JAMBON DE PAYS

- Même technique que pour le soufflé au fromage.
- Remplacer le gruyère par le jambon du pays coupé en petits dés.

	SOUFFLÉS CHAUDS SALÉS				
	AUX CREVETTES	FLORENTINE	AU FOIE GRAS	AU JAMBON DE PAYS	AU JAMBON BLANC
Éléments de chemisage des moules					
Beurre	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Farine	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Éléments de la sauce béchamel					
Beurre	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Farine	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8
Assaisonnement					
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de Cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Gros sel		Pm			
Éléments de finition de l'appareil					
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8
Œufs (blancs)	20	20	20	20	20
Éléments de garniture					
Crevettes décortiquées	400 g				
Épinards		500 g			
Foie gras			400 g		
Jus de truffes			Pm		
Jambon de pays				400 g	
Jambon blanc					400 g
Moules	ø 190 mm : 4				
Nombre de portions	16				

Bon à économat

SOUFFLÉ AU JAMBON BLANC

- Même technique que pour le soufflé au jambon du pays.
- Remplacer le jambon de pays par du jambon blanc.

SOUFFLÉ À L'OSEILLE

- Nettoyer l'oseille.
- La ciseler, faire fondre l'oseille au beurre (cuisson).
- Procéder comme pour le soufflé aux avocats.

SOUFFLÉ AU ROQUEFORT

- Même technique que pour le soufflé au fromage.
- Remplacer le gruyère par du roquefort émietté.

SOUFFLÉ AU SAUMON FRAIS

- Passer le saumon frais à la cutter (hacher).
- Le cuire avec la crème fraîche et le lait pendant 5 minutes environ.
- Laisser refroidir.
- Procéder comme pour le soufflé aux avocats.

Remarque

- Lors de la préparation de base, le lait peut être remplacé par du fumet de poisson.

SOUFFLÉ AU SAUMON FUMÉ

- Même technique que pour le soufflé au fromage.
- Remplacer le gruyère par du saumon fumé coupé en petits dés.

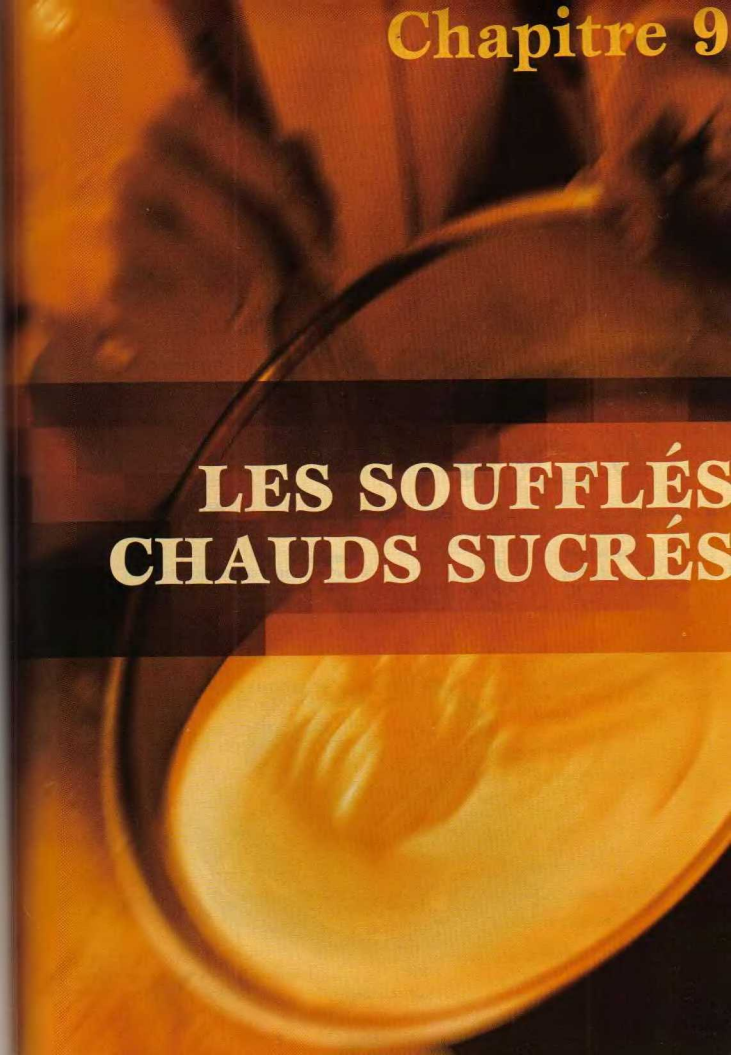
SOUFFLÉ AUX TRUFFES

- Même technique que pour le soufflé au fromage.
- Remplacer le gruyère par des truffes hachées.
- Ajouter le jus de truffes.

PÂ

	SOUFFLÉS CHAUDS SALÉS				
	À L'OSEILLE	AU ROQUEFORT	AU SAUMON FRAIS	AU SAUMON FUMÉ	AUX TRUFFES
Éléments de chemisage des moules					
Beurre	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Farine	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Éléments de la sauce béchamel					
Beurre	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Farine	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 lite
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8
Assaisonnement					
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de Cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition de l'appareil					
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8
Œufs (blancs)	20	20	20	20	20
Éléments de garniture					
Oseille	500 g				
Beurre	50 g				
Roquefort		240 g			
Saumon frais			500 g		
Crème fraîche			20 cl		
Lait			10 cl		
Saumon fumé				240 g	
Truffes					25 g
Jus de truffes					Pm
Moules	ø 190 mm : 4				
Nombre de portions	16				

Bon d'économat



Chapitre 9

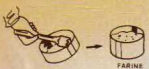
LES SOUFFLÉS CHAUDS SUCRÉS

Les soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière

SOUFFLÉ À LA LIQUEUR

- Faire les pesées.

- Beurrer et chemiser les moules.



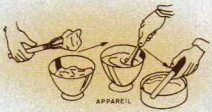
RÉALISER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Fiche technique de base.

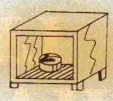
- Couper les biscuits en petits cubes. Les mettre dans une plaque, et les imbiber de liqueur.

- Incorporer les jaunes à la crème tiède.
- Adjoindre la liqueur (ex. Grand Marnier).

- Monter les blancs en neige très ferme. Les serrer avec 100 g de sucre.
- Incorporer délicatement les blancs à la crème pâtissière à l'aide d'une spatule.
- Garnir le moule à moitié, parsemer des cubes de biscuits. Finir de remplir jusqu'à 1 cm du bord. Bien lisser avec une spatule.



- Cuire à four moyen (200 °C) pendant 30 à 35 minutes environ.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer la surface de sucre glace.
- Dès la sortie du four, servir sur plat rond garni d'un papier dentelle.



Remarque

- Pour la cuisson des soufflés individuels, compter 15 minutes environ.

Soufflé à la liqueur

SOUFFLÉS CHAUDS SUCRÉS À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE

	SOUFFLÉ À LA LIQUEUR	SOUFFLÉ ARLEQUIN	SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	SOUFFLÉ AU CAFÉ	SOUFFLÉ AU PRALINÉ	SOUFFLÉ AU CITRON	SOUFFLÉ À L'ORANGE
Éléments de chemisage des moules							
Beurre	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Sucre semoule	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Éléments de la crème pâtissière							
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8	8	8
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Maïzena ou poudre à crème ou farine	110 g 150 g	110 g 150 g	110 g 150 g	110 g 150 g	110 g 150 g	110 g 150 g	110 g 150 g
Extrait de vanille	Pm	Pm				Pm	Pm
Éléments pour parfumer							
Grand Marnier	10 cl						
Cacao		40 g	80 g				
Extrait de café				Pm			
Praliné					150 g		
Éléments de garniture							
Zeste de citron						3	
Écorces de citron confites						50 g	
Zestes d'oranges							3
Écorces d'oranges confites							50 g
Biscuits à la cuillère	6 pièces						
Éléments de finition de l'appareil							
Œufs (jaunes)	6	6	6	6	6	6	6
Œufs (blancs)	20	20	20	20	20	20	20
Sucre semoule	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Élément de finition							
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Moules	ø 190 mm : 4						
Nombre de portions	16						

SOUFFLÉ ARLEQUIN

- Même technique que pour le soufflé à la liqueur.
- Préparer la moitié de la crème pâtissière au chocolat, et l'autre moitié à la vanille.
- Garnir les moules, en mettant un carton au milieu.
- Bien lisser l'appareil à soufflé, puis enlever délicatement le carton.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le soufflé à la liqueur.
- Parfumer la crème pâtissière avec du cacao.

SOUFFLÉ AU CAFÉ

- Même technique que pour le soufflé au chocolat.
- Remplacer le chocolat par de l'extrait de café.

SOUFFLÉ AU PRALINÉ

- Même technique que pour le soufflé au chocolat.
- Remplacer le chocolat par du praliné.

SOUFFLÉ AU CITRON

- Même technique que pour le soufflé à la liqueur.
- Ajouter à la crème pâtissière des zestes de citron râpés et les écorces coupées en salpicon.

SOUFFLÉ À L'ORANGE

- Même technique que pour le soufflé au citron.
- Remplacer le citron par de l'orange.

SOUFFLÉ AUX ANANAS

- Même technique que le soufflé à la liqueur.
- Remplacer le Grand Marnier par du kirsch.
- Parer l'ananas.
- Le couper en petits cubes et le mettre à macérer avec le kirsch.
- Mélanger l'ananas à la crème pâtissière.

Remarque

- On peut remplacer les ananas frais par 150 g d'ananas au sirop.

SOUFFLÉS CHAUDS SUCRÉS À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE

	SOUFFLÉ AUX ANANAS	SOUFFLÉ AUX BANANES	SOUFFLÉ AUX FRAISES	SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES	SOUFFLÉ AUX POIRES	SOUFFLÉ AUX POMMES	SOUFFLÉ AUX PRUNEAUX
Éléments de chemisage des moules							
Beurre	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Sucre semoule	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Éléments de la crème pâtissière							
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	8	8	8	8	8	8	8
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Maïzena ou poudre à crème	110 g	110 g	110 g	110 g	110 g	110 g	110 g
ou farine	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments pour parfumer							
Kirsch	10 cl						
Rhum		10 cl					
Liqueur de fraises			5 cl				
Liqueur de framboises				5 cl			
Liqueur de poires					5 cl		
Calvados						10 cl	
Vieille prune							10 cl
Éléments de garniture							
Ananas frais	500 g						
Bananes		500 g					
Fraises			400 g				
Framboises				400 g			
Poires					500 g		
Pommes						500 g	
Pruneaux							400 g
Biscuits à la cuillère	6 pièces	6 pièces	6 pièces	6 pièces	6 pièces	6 pièces	6 pièces
Éléments de finition de l'appareil							
Œufs (jaunes)	6	6	6	6	6	6	6
Œufs (blancs)	20	20	20	20	20	20	20
Sucre semoule	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Éléments de finition							
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Moules	ø 190 mm : 4						
Nombre de portions	16						

SOUFFLÉ AUX BANANES

- Même technique que pour le soufflé aux ananas.
- Remplacer les ananas par les bananes, et le kirsch par du rhum.

SOUFFLÉ AUX FRAISES

- Même technique que pour le soufflé à la liqueur.
- Remplacer le Grand Marnier par de la liqueur de fraises.
- Laver les fraises, les équeuter.
- Les couper en deux ou en quatre suivant la grosseur.
- Garnir le moule d'appareil au 1/3 de la hauteur.
- Parsemer des cubes de biscuits et des morceaux de fraises.
- Mettre une autre couche d'appareil, de biscuits et de fraises.
- Finir de remplir le moule jusqu'à 1 cm du bord.
- Bien lisser l'appareil à soufflé avec une spatule.

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour le soufflé aux fraises.
- Remplacer la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises et les fraises par des framboises.

SOUFFLÉ AUX POIRES

- Même technique que pour le soufflé aux ananas.
- Remplacer les ananas par des poires et le kirsch par de la liqueur de poires.

SOUFFLÉ AUX POMMES

- Même technique que pour le soufflé aux ananas.
- Remplacer les ananas par des pommes et le kirsch par du calvados.

SOUFFLÉ AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour le soufflé à la liqueur.
- Mettre les pruneaux dans une russe, ajouter l'eau froide jusqu'à ce qu'elle couvre bien les pruneaux.
- Les porter à ébullition.
- Les retirer du feu.
- Laisser gonfler les pruneaux.
- Les égoutter et les dénoyauter.
- Procéder comme pour le soufflé à la liqueur.

Soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits

SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

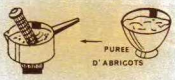
- Faire les pesées.
- Beurrer et chemiser les moules.

- Passer les abricots au mixer, puis au tamis.

- Cuire le sucre au grand cassé (146 à 148 °C).
- Ajouter la purée d'abricots qui décuit le sucre. Contrôler la cuisson qui doit être au boulé 118 °C.

Remarque

- Pour les purées de fruits riches en eau, la décuite sera très importante. A ce moment-là, reprendre la cuisson jusqu'au boulé 118 °C.



- Monter les blancs en neige très ferme, les serrer avec 100 g de sucre.

- Verser délicatement l'appareil au boulé sur les blancs en mélangeant avec un fouet.
- Garnir les moules jusqu'à 1 cm du bord, bien lisser avec une spatule.

- Cuire les soufflés au four à 200 °C pendant 30 à 35 minutes environ.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer la surface de sucre glace.
- Dès la sortie du four, servir sur plat rond, garni d'un papier dentelle.

Remarque

- Pour la cuisson des soufflés individuels, compter 15 minutes environ.

SOUFFLÉ AUX ANANAS

- Même technique que pour le soufflé aux abricots.
- Remplacer la purée d'abricots par une purée d'ananas et la liqueur d'abricots par du kirsch.

SOUFFLÉ AUX FRAISES

- Même technique que pour le soufflé aux abricots.
- Remplacer la purée d'abricots par de la purée de fraises et la liqueur d'abricots par de la liqueur de fraises.

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour le soufflé aux fraises.
- Remplacer la purée de fraises par de la purée de framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

SOUFFLÉ AUX PÊCHES

- Même technique que pour le soufflé aux abricots.
- Remplacer la purée d'abricots par de la purée de pêches et la liqueur d'abricots par de la liqueur de pêches.

SOUFFLÉ AUX POIRES

- Même technique que pour le soufflé aux abricots.
- Remplacer la purée d'abricots par de la purée de poires et la liqueur d'abricots par de la liqueur de poires.

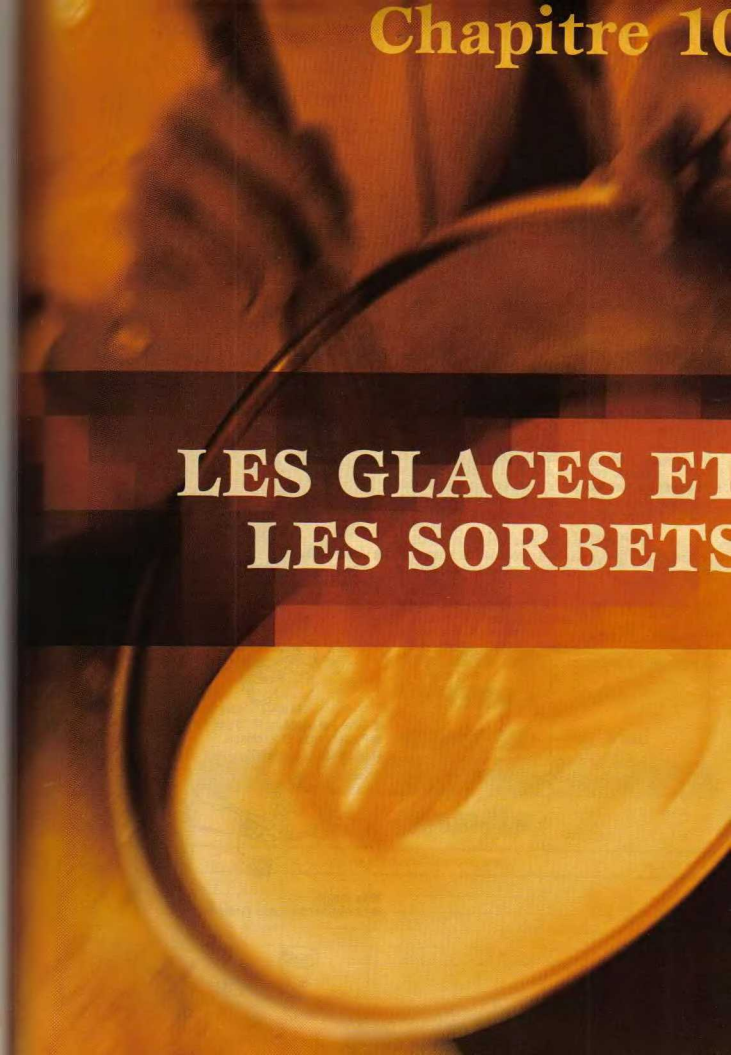
SOUFFLÉ AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour le soufflé aux abricots.
- Mettre les pruneaux dans une casserole.
- Les mouiller à hauteur d'eau froide.
- Les porter à ébullition.
- Les retirer du feu.
- Laisser gonfler les pruneaux.
- Les égoutter, les dénoyauter.
- Parfumer l'appareil avec de la vieille prune.
- Procéder comme pour le soufflé aux abricots.

SOUFFLÉS CHAUDS SUCRÉS À BASE DE PURÉE DE FRUITS

	SOUFFLÉ AUX ABRICOTS	SOUFFLÉ AUX ANANAS	SOUFFLÉ AUX FRAISES	SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES	SOUFFLÉ AUX PÊCHES	SOUFFLÉ AUX POIRES	SOUFFLÉ AUX PRUNEAUX
Éléments de chemisage des moules							
Beurre	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Sucre semoule	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Éléments du sucre cuit							
Sucre morceaux ou semoule	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g	600 g
Eau	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Éléments de garniture							
Purée d'abricots	500 g						
Purée d'ananas		500 g					
Purée de fraises			500 g				
Purée de framboises				500 g			
Purée de pêches					500 g		
Purée de poires						500 g	
Purée de pruneaux							500 g
Éléments pour parfumer							
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Liqueur d'abricots	5 cl						
Kirsch		5 cl					
Liqueur de fraises			5 cl				
Liqueur de framboises				5 cl			
Liqueur de pêches					5 cl		
Liqueur de poires						5 cl	
Vieille prune							5 cl
Éléments de finition de l'appareil							
Œufs (blancs)	20	20	20	20	20	20	20
Sucre semoule	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Élément de finition							
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Moules	ø 190 mm : 4						
Nombre de portions	16						

Bon d'économat



Chapitre 10

LES GLACES ET LES SORBETS

Les glaces et les sorbets

GÉNÉRALITÉS

- Les glaces, crèmes glacées, sorbets sont des préparations codifiées par des normes très strictes pour lesquelles un maxima et un minima des différents ingrédients sont fixés par la loi.

DÉFINITION

- Les glaces, crèmes glacées, sorbets sont des préparations obtenues par congélation d'un mélange pasteurisé, parfumé de fruits ou d'un parfum naturel autorisé par la loi, la dénomination devra obligatoirement être suivie de l'indication des fruits ou des arômes utilisés.

CLASSIFICATION

- GLACES AUX ŒUFS À BASE DE CRÈME ANGLAISE
  - GLACES AUX ŒUFS ENRICHIES DE CRÈME FRAÎCHE
- GLACES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE
- GLACES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ET DE LAIT
- SORBETS
  - AUX FRUITS DOUX
  - AUX FRUITS ACIDES
  - AUX VINS
  - À L'ALCOOL
  - À LA LIQUEUR

Glaces aux œufs à base de crème anglaise enrichie de crème fraîche

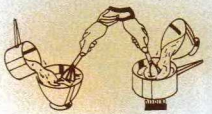
GLACE À LA VANILLE

- Peser les denrées.
- Mesurer le lait.

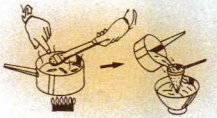
- Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
- Ajouter la crème fraîche.
- Porter le tout à ébullition.

- Clarifier les œufs.
- Blanchir les jaunes avec le sucre et le stabilisateur.

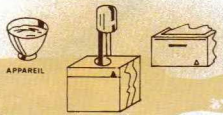
- Verser le lait et la crème bouillants sur l'appareil. Bien remuer.
- Remettre le tout dans la casserole.



- Cuire à la nappe.
- Passer l'appareil au chinois.
- Le refroidir rapidement.



- Le sangler.
- Le réserver au conservateur à – 18 °C.



GLACES AUX ŒUFS À BASE DE CRÈME ANGLAISE ENRICHIE DE CRÈME FRAÎCHE					
Éléments de la crème anglaise	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4	GLACE À LA VANILLE
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	Recette n° 1 ou n° 2 ou n° 3 ou n° 4
Œufs (jaunes)	8	10	10	10	
Sucre semoule	250 g	300 g	300 g	350 g	
Crème fraîche			250 g	500 g	
Glucose ou sucre inverti	50 g	50 g	50 g	50 g	
Stabilisateur	5 g	5 g	5 g	5 g	
Éléments pour parfumer					
Vanille (gousse)					1
Nombre de portions	10	10	12	15	

Remarque
Le glucose ou le sucre inverti et le stabilisateur sont facultatifs.

Coupes glace vanille

GLACE AU CAFÉ

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Remplacer la gousse de vanille par de l'extrait de café.

GLACE AU CHOCOLAT

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Remplacer la gousse de vanille par du cacao.

GLACE AU GRAND MARNIER

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Remplacer la gousse de vanille par du Grand Marnier.

GLACE À LA NOIX DE COCO

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Mettre le lait à bouillir avec 150 g de noix de coco râpée.
- Laisser infuser le tout pendant 30 minutes.
- Mixer.
- Préparer la crème anglaise avec le mélange.
- Le passer au chinois.

GLACE À LA PISTACHE

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Émonder et mixer pendant quelques secondes les pistaches avec la moitié du sucre (le mélange ne doit pas huiler).
- Verser ce mélange dans le lait, porter à ébullition en remuant de temps en temps avec un fouet.
- Laisser infuser le tout pendant 30 minutes en couvrant la casserole.
- Porter de nouveau à ébullition et préparer l'anglaise.
- Parfumer l'appareil avec du kirsch.

GLACE AU CARAMEL

1re méthode

- Peser et mesurer les denrées.
- Faire un caramel blond à sec avec 200 g de sucre et 50 g de glucose dans une casserole de 2 litres.
- Caramel à sec : **fiche technique n° 2** de la nougatine.
- Mettre le lait à bouillir dans une autre casserole.
- Verser progressivement le lait bouillant sur le caramel chaud, faire fondre à feu doux en remuant avec une spatule, ajouter éventuellement la crème fraîche, porter à nouveau à ébullition.
- Blanchir les jaunes avec 100 g de sucre.
- Verser le lait caramélisé dessus, en mélangeant bien.
- Cuire à la nappe, passer au chinois.

2e méthode

- Faire un caramel blond à sec avec 300 g de sucre et 50 g de glucose dans une casserole de 2 litres.
- Décuire avec le lait bouillant, ajouter éventuellement la crème fraîche, porter à ébullition.
- Verser progressivement le lait caramélisé sur les jaunes, en remuant bien.
- Cuire à la nappe.

GLACES AUX ŒUFS À BASE DE CRÈME ANGLAISE ENRICHIE DE CRÈME FRAÎCHE						
Éléments de la crème anglaise	GLACE AU CAFÉ	GLACE AU CHOCOLAT	GLACE AU GRAND MARNIER	GLACE À LA NOIX DE COCO	GLACE À LA PISTACHE	GLACE AU CARAMEL
Éléments pour parfumer	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3 OU N° 4					RECETTE N° 3
Extrait de café	3 cl					
Cacao		80 g				
Grand Marnier			5 cl			
Kirsch					5 cl	
Extrait de vanille			Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture						
Noix de coco				150 g		
Pistaches					150 g	

GLACE PLOMBIÈRE

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Mettre les fruits confits coupés en petits dés à macérer avec le kirsch.
- Préparer l'anglaise, ajouter les fruits confits et le kirsch et mélanger au fouet.

GLACE AU PRALINÉ

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Préparer l'anglaise.
- Mettre le praliné dans une bassine 1/2 sphérique, le travailler avec une spatule, verser progressivement la crème anglaise dessus en remuant avec un fouet.
- Passer au chinois.

GLACE AUX NOIX

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Ajouter les noix hachées en fin de sanglage ou turbinage.
- Parfumer l'appareil avec de la vieille noix.

GLACE À LA MENTHE FRAÎCHE

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Mettre le lait à bouillir avec la menthe fraîche, puis laisser infuser 10 minutes.
- Passer au chinois et réaliser l'anglaise.

Remarque

- On peut le colorer légèrement avec du colorant vert.

GLACE AUX RAISINS

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Laver les raisins secs à l'eau tiède, bien les égoutter et les mettre à macérer avec le rhum.
- Ajouter le rhum et les raisins en fin de turbinage ou sanglage.

GLACE AUX NOIX AU CARAMEL

- Même technique que pour la glace à la vanille.
- Faire un caramel blond avec 150 g de sucre et 50 g de glucose. Ajouter les noix hachées, mélanger avec une spatule et verser sur une plaque très propre, légèrement huilée.
- Laisser durcir, broyer le caramel et le mélanger à la crème anglaise.
- Sangler et turbiner.
- Ajouter la vieille noix en fin de turbinage.

GLACES AUX ŒUFS À BASE DE CRÈME ANGLAISE ENRICHIE DE CRÈME FRAÎCHE

Éléments de la crème anglaise / Éléments pour parfumer	GLACE PLOMBIÈRE	GLACE AU PRALINÉ	GLACE AUX NOIX	GLACE À LA MENTHE FRAÎCHE	GLACE AUX RAISINS	GLACE AUX NOIX AU CARAMEL
	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3 OU N° 4					RECETTE N° 3
Kirsch	5 cl					
Praliné		150 g				
Vieille noix			5 cl			5 cl
Rhum					8 cl	
Extrait de vanille	Pm		Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de garniture						
Fruits confits	150 g					
Cerneaux de noix			150 g			150 g
Menthe fraîche				30 g		
Raisins secs					150 g	

Glaces aux fruits à base de crème anglaise

GLACE AUX ABRICOTS

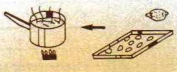
- Peser les denrées.

- Mesurer le lait et l'eau.

RÉALISER LA CRÈME ANGLAISE ENRICHIE À LA CRÈME FRAÎCHE

Fiche technique de base

- Pocher les abricots dans un sirop à 1,1247 densité (16° baumé).
- Le parfumer, le citronner.

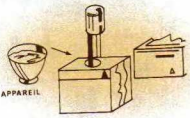


- Égoutter les fruits.
- Les mixer.

Bon d'économat

- Verser progressivement la crème anglaise sur la pulpe de fruits, en mélangeant bien.
- Parfumer le tout.

- Sangler l'appareil.
- Le réserver au conservateur à – 18 °C.



Remarques
- Bien mélanger le stabilisateur au sucre.
- Ajouter le glucose après avoir blanchi les jaunes et le sucre.
- Les fruits frais peuvent être remplacés par des fruits au sirop ou des fruits surgelés, ou de la pulpe de fruit surgelée.
- Diminuer de 100 g la quantité de sucre lorsque l'on utilise des fruits au sirop.

GLACES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE

Éléments de la crème anglaise	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	GLACE AUX ABRICOTS
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	RECETTE n° 1 ou n° 2 ou n° 3
Œufs (jaunes)	8	10	10	
Sucre semoule	450 g	500 g	500 g	
Crème fraîche	100 g	200 g	250 g	
Glucose ou sucre inverti	50 g	50 g	50 g	
Stabilisateur	5 g	5 g	5 g	
Éléments ou sirop pour pocher les fruits				
Eau				75 cl
Sucre semoule				350 g
Extrait de vanille				Pm
Citron				1 pièce
Éléments déterminant l'appellation				
Abricots frais				700 g
Éléments pour parfumer				
Liqueur d'abricot				5 cl
Nombre de portions				**16**

Remarque
- Le glucose ou le sucre inverti et le stabilisateur sont facultatifs.

GLACE AUX ANANAS
- Même technique que pour la glace aux abricots.
- Remplacer les abricots par des ananas.
- Enlever l'écorce du fruit.
- Ôter la partie filandreuse (cœur du fruit).
- Mixer la chair de l'ananas.
- Parfumer l'appareil avec du kirsch.

GLACE À LA BANANE
- Même technique que pour la glace aux ananas.
- Remplacer les ananas par des bananes et le kirsch par de la crème de bananes.

GLACE AU CASSIS
- Même technique que pour la glace aux abricots.

Pulpe de cassis
- Égrapper le cassis, plonger les grains de cassis dans 3 litres d'eau bouillante.
- Porter le tout à ébullition, égoutter et mixer.
- Mélanger la crème anglaise à la pulpe de cassis.
- Parfumer l'appareil avec de la crème de cassis.
- Sangler l'appareil et le réserver au conservateur à – 18 °C.

GLACE AUX FRAISES
- Même technique que pour la glace aux abricots.
- Remplacer les abricots par des fraises.
- Laver, égoutter et équeuter les fraises.
- Les mixer, passer la pulpe au chinois.
- Parfumer l'appareil avec de la liqueur de fraises.

GLACE AUX FRAMBOISES
- Même technique que pour la glace aux fraises.
- Remplacer les fraises par des framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

GLACES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE

Éléments de la crème anglais	AUX ANANAS	À LA BANANE	AU CASSIS	AUX FRAISES	AUX FRAMBOISES
Éléments déterminant l'appellation	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3				
Ananas	800 g				
Bananes		800 g			
Cassis			700 g		
Fraises				600 g	
Framboises					600 g
Éléments pour parfumer					
Kirsch	5 cl				
Crème de bananes		5 cl			
Crème de cassis			5 cl		
Liqueur de fraises				5 cl	
Liqueur de framboises					5 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	16				

GLACE AUX FRUITS DE LA PASSION

- Même technique que pour la glace aux abricots.

Pulpe de fruits

- Couper les fruits en deux par le milieu.
- Les évider avec une petite cuillère.
- Passer la chair des fruits au mixeur.
- Passer la pulpe au chinois.

GLACES AUX PÊCHES

- Même technique que pour la glace aux abricots.
- Remplacer les abricots par des pêches et la liqueur d'abricots par de la liqueur de pêches.

GLACE AUX POIRES

- Même technique que pour la glace aux abricots.
- Peler les poires, les citronner, les couper au milieu.
- Enlever les pépins et la queue.
- Les réserver dans de l'eau citronnée.
- Réaliser le sirop à 1,1247 densité.
- Égoutter les demi-poires.
- Les pocher dans le sirop à simple frémissement pendant une dizaine de minutes.
- Égoutter les fruits, les mixer.
- Passer la pulpe au chinois.
- Parfumer l'appareil avec de la liqueur de poires.

GLACE AUX PRUNEAUX

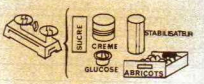
- Même technique que pour la glace aux abricots.
- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt.
- Les mouiller à hauteur avec de l'eau.
- Porter à ébullition, laisser tremper les pruneaux pendant 2 heures.
- Les égoutter, les dénoyauter, les mixer.
- Parfumer l'appareil avec de l'armagnac.

Glace aux pruneaux

Glaces aux fruits à base de crème et de lait

GLACE AUX ABRICOTS

- Peser les denrées.



- Mesurer le lait.

- Mettre dans une casserole : le lait, le sucre mélangé avec le stabilisateur, le glucose et la crème fraîche.
- Cuire cette crème à la nappe 85 °C pendant 4 minutes.

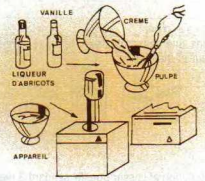
GLACES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE

Éléments de la crème anglaise / Éléments déterminant l'appellation	GLACE AUX FRUITS DE LA PASSION	GLACE AUX PÊCHES	GLACE AUX POIRES	GLACE AUX PRUNEAUX
	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3			
Fruits de la passion	700 g			
Pêches		700 g		
Poires			700 g	
Pruneaux d'Agen				600 g
Éléments du sirop pour pocher les fruits				
Eau			75 cl	
Sucre semoule			350 g	
Extrait de vanille			Pm	
Citron			1 pièce	
Éléments pour parfumer				
Liqueur de pêches		5 cl		
Liqueur de poires			5 cl	
Armagnac				5 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions		16		

Bon d'économat

1. Pocher les abricots dans un sirop parfumé et citronné, à 1,1247° densité (16° baumé) pendant 10 minutes environ.
2. Égoutter les fruits.
Les mixer.

Verser progressivement la crème sur la pulpe de fruit en mélangeant bien.
Parfumer le tout.



Sangler l'appareil.
Le réserver au conservateur à – 18 °C.

Remarques
Les fruits frais peuvent être remplacés par des fruits surgelés ou des fruits au sirop ou de la pulpe de fruit surgelée.
Diminuer de 100 g la quantité de sucre lorsque l'on utilise des fruits au sirop.

GLACE AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ET DE LAIT				
Éléments de la crème glacée	**RECETTE N° 1**	**RECETTE N° 2**	**RECETTE N° 3**	**GLACE AUX ABRICOTS**
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	RECETTE n° 1 ou n° 2 ou n° 3
Sucre semoule	500 g	500 g	600 g	
Stabilisateur	5 g	5 g	5 g	
Glucose ou sucre inverti	50 g	50 g	50 g	
Crème fraîche	200 g	300 g	500 g	
Pulpe de fruits	1 kg	1 kg	1 kg	
Éléments du sirop pour pocher les fruits				
Eau				1 litre
Sucre semoule				500 g
Citron				1 pièce
Extrait de vanille				Pm
Éléments déterminant l'appellation				
Abricots frais				1,5 kg
Élément pour parfumer				
Liqueur d'abricots				5 cl
Nombre de portions				**20**

Remarque
Le glucose ou le sucre inverti et le stabilisateur sont facultatifs.

GLACE AUX ANANAS

Même technique que pour la glace aux abricots.
Remplacer les abricots par des ananas.
Enlever l'écorce du fruit.
Ôter la partie filandreuse (cœur du fruit).
Mixer la chair de l'ananas.
Parfumer l'appareil avec du kirsch.

GLACE À LA BANANE

Même technique que pour la glace aux ananas.
Remplacer les ananas par des bananes et le kirsch par de la crème de bananes.

GLACE AU CASSIS

Même technique que pour la glace aux abricots.

Pulpe de cassis
Égrapper le cassis, plonger les grains de cassis dans 3 litres d'eau bouillante.
Porter le tout à ébullition, égoutter et mixer.
Mélanger la crème anglaise à la pulpe de cassis.
Parfumer l'appareil avec de la crème de cassis.
Sangler l'appareil et le réserver au conservateur à – 18 °C.

GLACE AUX FRAISES

Même technique que pour la glace aux abricots.
Remplacer les abricots par des fraises.
Laver, égoutter et équeuter les fraises.
Les mixer, passer la pulpe au chinois.
Parfumer l'appareil avec de la liqueur de fraises.

GLACE AUX GROSEILLES

Même technique que pour la glace aux abricots.
Laver et égrapper les groseilles.
Les mixer et passer la pulpe au chinois.
Parfumer l'appareil avec de la liqueur de groseilles.

GLACE AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ET DE LAIT					
Éléments de la crème glacée	**AUX ANANAS**	**À LA BANANE**	**AU CASSIS**	**AUX FRAISES**	**AUX GROSEILLES**
Éléments déterminant l'appellation	**RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3**				
Ananas	1,7 kg				
Bananes		1,7 kg			
Cassis			1,7 kg		
Fraises				1,2 kg	
Groseilles					1,4 kg
Éléments pour parfumer					
Kirsch	5 cl				
Crème de bananes		5 cl			
Crème de cassis			5 cl		
Liqueur de fraises				5 cl	
Liqueur de groseilles					5 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	**20**				

Bon d'économat

GLACE AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour la glace aux fraises.
- Remplacer les fraises par des framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

GLACE AUX PÊCHES

- Même technique que pour la glace aux abricots.
- Remplacer les abricots par des pêches et la liqueur d'abricots par de la liqueur de pêches.

GLACE AUX POIRES

- Même technique que pour la glace aux abricots.
- Peler les poires, les citronner, les couper au milieu.
- Enlever les pépins et la queue.
- Les réserver dans de l'eau citronnée.
- Réaliser le sirop à 1,1247 densité.
- Égoutter les demi-poires.
- Les pocher dans le sirop à simple frémissement pendant une dizaine de minutes.
- Égoutter les fruits, les mixer.
- Passer la pulpe au chinois.
- Parfumer l'appareil avec de la liqueur de poires.

GLACE AUX POMMES

- Même technique que pour la glace aux poires.
- Remplacer les poires par des pommes.
- Les pocher dans un sirop à simple frémissement pendant une dizaine de minutes.
- Procéder comme pour la glace aux poires.

GLACE AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ET DE LAIT

Éléments de la crème glacée	AUX FRAMBOISES	AUX PÊCHES	AUX POIRES	AUX POMMES
Éléments déterminant l'appellation	RECETTE N° 1 OU N° 2 OU N° 3			
Framboises	1,2 kg			
Pêches		1,6 kg		
Poires			1,5 kg	
Pommes				1,5 kg
Éléments du sirop pour pocher les fruits				
Eau			1 litre	1 litre
Sucre semoule			500 g	500 g
Citron			1 pièce	1 pièce
Extrait de vanille			Pm	Pm
Éléments pour parfumer				
Liqueur de framboises	5 cl			
Liqueur de pêches		5 cl		
Liqueur de poires			5 cl	
Rhum				5 cl
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	20			

Sorbets à base de vin d'alcool ou de liqueur

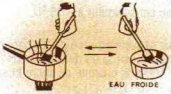
SORBET AU VIN

- Peser et mesurer les denrées.
- Si vous utilisez un stabilisateur, bien le mélanger au sucre.

Préparer le sirop

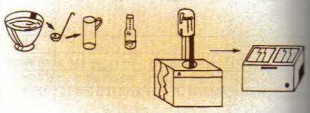
- Réunir dans une casserole l'eau, le sucre, éventuellement stabilisateur et glucose.

- Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 3 minutes environ ; laver et écumer le sirop en cours d'ébullition.



- Refroidir rapidement le sirop, le jus de citron et quelques gouttes d'extrait de vanille.
- Bien mélanger.

- Vérifier la densité qui doit titrer 1,1247° Densité.



- Turbiner aussitôt à – 18 °C.
- Débarrasser le sorbet dans des bacs à glace en inox refroidis et le réserver dans un conservateur à – 18 °C en attendant de le servir.

Remarque

- Mettre les coupes dans le conservateur avant le service.
- La technique est la même pour les sorbets à l'alcool ou à la liqueur.

Bon d'économat

SORBETS AUX VINS

Éléments du sirop	SORBET AU CAHORS	SORBET AU CHAMPAGNE	SORBET AU FRONTIGNAN	SORBET AU MONBAZILLAC	SORBET AU RIVESALTES	SORBET AU PORTO	SORBET AU RATAFIA
Eau	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Éléments déterminant l'appellation							
Cahors	75 cl						
Champagne		75 cl					
Frontignan			75 cl				
Monbazillac				75 cl			
Rivesaltes					75 cl		
Porto						75 cl	
Ratafia							75 cl
Citrons	2 pièces	2 pièces	2 pièces	2 pièces	2 pièces	2 pièces	2 pièces
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Densité de l'appareil	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D
Nombre de portions	16						

Remarque

- On peut ajouter aux sorbets :
  - glucose ou sucre inverti à raison de 40 g au litre d'appareil,
  - stabilisateur à raison de 7 g au litre d'appareil.

SORBETS À L'ALCOOL

Éléments du sirop	SORBET À L'ARMAGNAC	SORBET AU COGNAC	SORBET À LA FINE CHAMPAGNE	SORBET À LA VIEILLE PRUNE
Eau	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Sucre semoule	600 g	600 g	600 g	600 g
Éléments déterminant l'appellation				
Armagnac	30 cl			
Cognac		30 cl		
Fine champagne			30 cl	
Vieille prune				30 cl
Citrons	2 pièces	3 pièces	3 pièces	3 pièces
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Densité de l'appareil	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D
Nombre de portions	16			

Remarque

- On peut ajouter aux sorbets :
  - glucose ou sucre inverti à raison de 40 g au litre d'appareil,
  - stabilisateur à raison de 7 g au litre d'appareil.

SORBETS À LA LIQUEUR

Éléments du sirop	AU COINTREAU	AUX FRAISES	AU GRAND MARNIER	À LA VIEILLE NOIX
Eau	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g
Éléments déterminant l'appellation				
Cointreau	30 cl			
Liqueur de fraises		30 cl		
Grand Marnier			30 cl	
Vieille noix				30 cl
Citrons	3 pièces	3 pièces	3 pièces	3 pièces
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Densité de l'appareil	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D	1,1247 D
Nombre de portions	16			

Remarque

- On peut ajouter aux sorbets :
  - glucose ou sucre inverti à raison de 40 g au litre d'appareil,
  - stabilisateur à raison de 7 g au litre d'appareil.

Bon d'économat

Sorbets à base de fruits

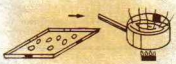
SORBET À L'ABRICOT

- Peser les denrées.

- Mesurer l'eau.

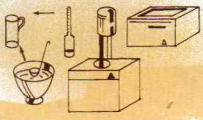
- Réaliser le sirop.
- Mélanger le sucre et le stabilisateur. Réunir dans une casserole l'eau, le sucre, le glucose.
- Remuer le tout avec une spatule et porter à ébullition.

- Laver, égoutter, dénoyauter les abricots, les pocher dans le sirop à simple frémissement pendant 10 minutes environ.



- Mixer l'appareil.
- Le passer au chinois, le refroidir le plus rapidement possible.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la liqueur d'abricot.

- Contrôler la densité 1,1425 (18 ° baumé).
- Sangler l'appareil.
- Débarrasser le sorbet dans le bac à glace et le réserver au conservateur à – 18 °C.
- Si le sorbet est servi dans des coupes en argent ou en inox, les mettre à rafraîchir.



REMARQUES

- *On peut réaliser un sirop de base en mise en place à 1,2624 densité (30 ° baumé).*
- *Mesurer la même quantité de sirop à 1,2624 D et de pulpe de fruits, passer le tout au chinois, ajouter le jus de citron, la vanille et la liqueur d'abricot.*
- *Les abricots frais peuvent être remplacés par des abricots au sirop.*
- *Si la densité est trop faible, ajouter du sucre.*
- *Si elle est trop importante, ajouter de l'eau.*

SORBET A L'ANANAS

1re méthode

- Même technique que pour le sorbet aux abricots.
- Remplacer les abricots par des ananas.
- Enlever l'écorce du fruit.
- Ôter la partie filandreuse (cœur du fruit).
- Mixer la chair de l'ananas.
- Passer la pulpe au chinois.
- Ajouter le sirop froid, le jus de citron, l'extrait de vanille et le kirsch.
- Contrôler la densité de l'appareil 1,1425 D soit 18 ° baumé.
- Sangler l'appareil et le réserver dans un conservateur à 18 °C.

2e méthode

- Prévoir :
  - 1 litre de sirop de base à 1,2624 ° soit 30 ° baumé.
  - 1 litre de pulpe d'ananas.
  - Ajouter le jus de citron, l'extrait de vanille et le kirsch.
  - Contrôler la densité de l'appareil 1,1425 D soit 18 ° baumé.
  - Procéder comme pour la 1re méthode.

Remarque

- Le sorbet à l'ananas peut se servir dans son écorce soit horizontalement, soit verticalement.

SORBET À LA BANANE

- Même technique que pour le sorbet à l'ananas.
- Remplacer les ananas par des bananes et le kirsch par de la crème de bananes.

SORBET AUX CASSIS

- Même technique que pour le sorbet aux abricots.

Pulpe de cassis

- Égrapper le cassis, plonger les grains de cassis dans 3 litres d'eau bouillante.
- Porter le tout à ébullition, égoutter et mixer.
- Parfumer l'appareil avec de la crème de cassis.

Remarque

- On peut utiliser de la pulpe congelée.

SORBET AUX CERISES

- Même technique que pour le sorbet aux abricots.
- Remplacer les abricots par des cerises.
- Laver, égoutter, dénoyauter les cerises.
- Les mixer.
- Passer la pulpe de cerises au chinois.
- Parfumer l'appareil avec du kirsch.

Bon d'économat

SORBETS AUX FRUITS

	AUX ABRICOTS	AUX ANANAS	À LA BANANE	AU CASSIS	AUX CERISES
Éléments du sirop					
Eau	70 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Sucre semoule	600 g	750 g	750 g	750 g	750 g
Éléments déterminant l'appellation					
Abricots	1,4 kg				
Ananas frais		1,6 kg			
Bananes			1,5 kg		
Cassis frais				1,7 kg	
Cerises					1,5 kg
Éléments pour parfumer					
Liqueur d'abricots	5 cl				
Kirsch		5 cl			5 cl
Crème de bananes			5 cl		
Crème de cassis				5 cl	
Citrons	2 pièces	2 pièces	2 pièces	2 pièces	2 pièces
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Densité de l'appareil	1,1425 D	1,1425 D	1,1425 D	1,1425 D	1,1425 D
Nombre de portions	20				

Remarque

- On peut ajouter aux sorbets :
  - glucose ou sucre inverti à raison de 40 g au litre d'appareil,
  - stabilisateur à raison de 5 g au litre d'appareil,
  - la liqueur ou l'alcool sont facultatifs.

SORBET AUX CITRONS

- Presser les citrons.
- Ajouter le sirop froid et l'extrait de vanille.
- Passer l'appareil au chinois.
- Parfumer avec de la crème de citron.
- Contrôler la densité 1,1699 D (21 ° baumé).

SORBET AUX GROSEILLES

- Même technique que pour le sorbet à l'ananas.
- Laver, égrapper, égoutter les groseilles.
- Les mixer.
- Passer la pulpe de groseilles au chinois.
- Parfumer l'appareil avec de la liqueur de groseilles.

SORBET AUX FRAISES

- Même technique que pour le sorbet à l'ananas.
- Laver, équeuter les fraises.
- Les mixer.
- Passer la pulpe de fraises au chinois.
- Parfumer l'appareil avec de la liqueur de fraises.

SORBET AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour le sorbet aux fraises.
- Remplacer les fraises par des framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

SORBET AUX FRUITS DE LA PASSION

- Même technique que pour le sorbet à l'ananas.
- Remplacer l'ananas par les fruits de la passion.
- Réunir la pulpe de fruits, le sirop, le jus de citron, et l'extrait de vanille.
- Passer l'appareil au chinois.
- Contrôler la densité 1,1425 D.

Bon d'économat

SORBETS AUX FRUITS

	AUX CITRONS	AUX GROSEILLES	AUX FRAISES	AUX FRAMBOISES	AUX FRUITS DE LA PASSION
Éléments du sirop					
Eau	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Sucre semoule	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g
Éléments déterminant l'appellation					
Citrons	1,2 kg				
Groseilles		1,2 kg			
Fraises			1,2 kg		
Framboises				1,2 kg	
Fruits de la passion					2 kg
Éléments pour parfumer					
Crème de citron	5 cl				
Liqueur de groseilles		5 cl			
Liqueur de fraises			5 cl		
Liqueur de framboises				5 cl	
Citrons		2 pièces	2 pièces	2 pièces	2 pièces
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Densité de l'appareil	1,1699 D	1,1425 D	1,1425 D	1,1425 D	1,1425 D
Nombre de portions	20				

Remarque

- On peut ajouter aux sorbets :
  - glucose ou sucre inverti à raison de 40 g au litre d'appareil,
  - stabilisateur à raison de 5 g au litre d'appareil,
  - la liqueur ou l'alcool sont facultatifs.

SORBET AU MELON

- Même technique que pour le sorbet à l'ananas.
- Enlever la peau et les pépins du melon.
- Mixer la chair du melon.
- Passer la pulpe au chinois.
- Y ajouter le jus de citron, l'extrait de vanille et le porto.
- Contrôler la densité de l'appareil 1,1425 D.

SORBET À L'ORANGE

- Même technique que pour le sorbet aux citrons.
- Remplacer les citrons par des oranges et la crème de citron par de la liqueur d'orange.

SORBET AUX PÊCHES

- Peler les pêches et enlever le noyau.
- Mixer les pêches et passer la pulpe au chinois.
- Ajouter le sirop, le jus de citron, l'extrait de vanille et la liqueur de pêches.
- Contrôler la densité de l'appareil 1,1425 D (18° baumé).

SORBET AUX PÊCHES AU SIROP

- Même technique que pour le sorbet aux pêches.

Remarque

- On peut utiliser le sirop de fruits pour réaliser le sirop de base à 1,2624 D (ou 30° baumé). (1 litre de sirop de fruits plus 500 g de sucre).

- Contrôler la densité de l'appareil.

SORBET AUX POIRES

- Peler les poires, les citronner, les couper au milieu pour enlever les pépins et la queue, réserver dans de l'eau citronnée.
- Réaliser le sirop (même technique que pour le sorbet à l'abricot).
- Égoutter les 1/2 poires, les pocher dans le sirop à simple frémissement une dizaine de minutes.
- Mixer, passer au chinois, refroidir le plus rapidement possible.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la liqueur de poire Sangler.
- Débarrasser dans un bac à glace en inox et réserver – 18 °C.

Remarque

2e méthode

- Pocher les poires dans un sirop à 1,1247 densité (16 baumé) vanillé et citronné.
- Égoutter les poires, mixer, passer au chinois.
- Prendre 1 litre de pulpe, lui ajouter 1 litre de sirop à 1,2624 densité, le jus de citron et la liqueur de poires. Sangle réserver.
- Le sirop est réalisé avec le pochage des poires (1litre d sirop plus 400 g de sucre - contrôler la densité).

SORBET AUX PRUNEAUX

- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter aussitôt.
- Mouiller à hauteur, porter à ébullition, laisser tremper pen dant 2 heures.
- Égoutter les pruneaux (réserver l'eau de cuisson), le dénoyauter, les mixer.
- Réaliser le sirop avec l'eau de cuisson.
- Mélanger : pulpe de pruneaux, sirop, jus de citron, vanille vieille prune, passer au chinois et contrôler la densit 1,1425 D. Sangler et réserver à – 18 °C.

SORBETS AUX FRUITS

	AU MELON	À L'ORANGE	AUX PÊCHES	AUX POIRES	AUX PRUNEAUX
Éléments du sirop					
Eau	50 cl	50 cl	50 cl	70 cl	1 litre
Sucre semoule	750 g	750 g	750 g	600 g	600 g
Éléments déterminant l'appellation					
Melon	1,5 kg				
Oranges		2 kg			
Pêches			1,6 kg		
Poires				1,5 kg	
Pruneaux d'Agen					600 g
Éléments pour parfumer					
Porto	5 cl				
Liqueur d'oranges		5 cl			
Liqueur de pêches			5 cl		
Liqueur de poires				5 cl	
Vieille prune					5 cl
Citrons	2 pièces		2 pièces	3 pièces	3 pièces
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Densité de l'appareil	1,1425 D	1,1699 D	1,1425 D	1,1425 D	1,1425 D
Nombre de portions			20		

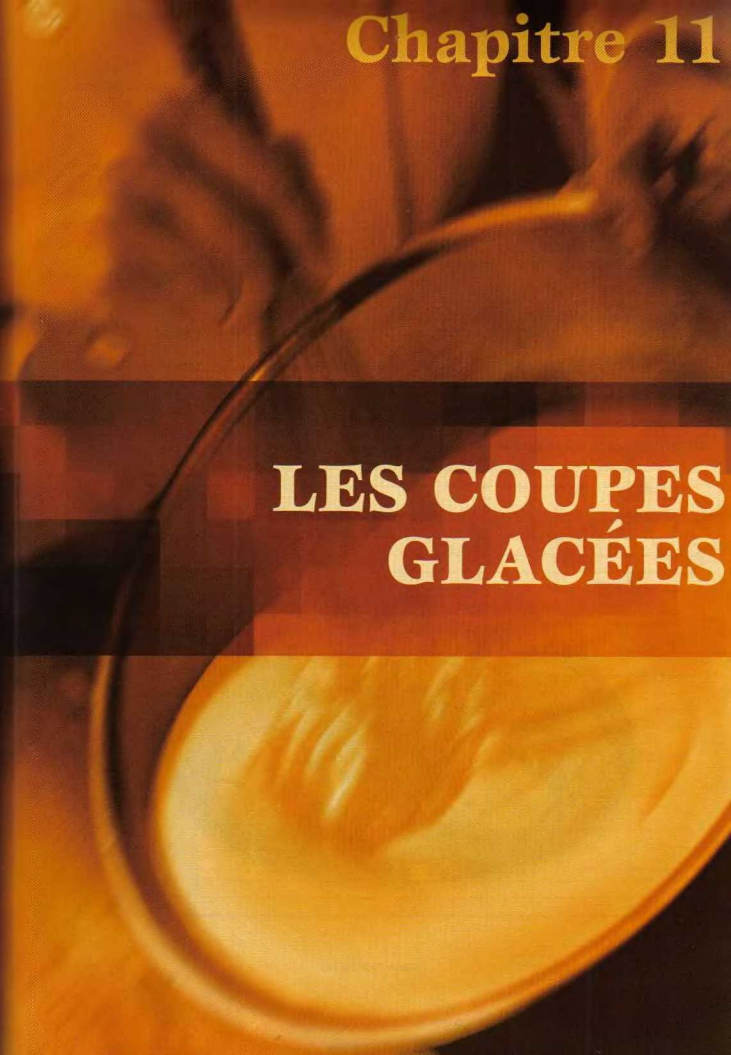
Remarque

- On peut ajouter aux sorbets :
  - glucose ou sucre inverti à raison de 40 g au litre d'appareil,
  - stabilisateur à raison de 5 g au litre d'appareil,
  - la liqueur ou l'alcool sont facultatifs.

Bon d'économat

Chapitre 11

LES COUPES GLACÉES



Coupes glacées

FRAISES MELBA

- Confectionner la glace vanille.
- Réaliser la sauce melba.
- Laver, égoutter et équeuter les fraises.
- Dresser la glace vanille dans les coupes rafraîchies, disposer les fraises sur la glace.
- Napper de sauce melba, servir aussitôt.

POIRES BELLE-HÉLÈNE

- Confectionner la glace vanille.
- Pocher les poires.
- Réaliser la sauce au chocolat.
- Dresser la glace dans les coupes rafraîchies, disposer une poire bien égouttée.
- Mettre la sauce au chocolat en saucière.
- Servir aussitôt.
- Napper les poires de sauce au chocolat chaude devant le client.

COUPE HÉLÈNE

- Confectionner la glace vanille.
- Dresser la glace dans les coupes rafraîchies, disposer autour une couronne de violettes cristallisées.

Décor

- Chantilly au centre, rose en chocolat « magyfleur ».

COUPE ROYALE

- Confectionner la glace vanille.
- Mettre la macédoine de fruits à macérer avec du kirsch.
- Dresser la macédoine dans les coupes et recouvrir de boules de glace vanille.

COUPE SANS GÊNE

- Confectionner la glace vanille.
- Dresser la glace dans les coupes rafraîchies, disposer une demi-pêche dessus et une cuillerée de groseilles fraîches.

Décor

- Chantilly.

COUPE SULTANE

- Confectionner la glace à la pistache.
- Dresser la glace dans les coupes rafraîchies, disposer dessus une demi-pêche au sirop.
- Voiler.

COUPE VÉNUS VOILÉE

- Confectionner la glace vanille.
- Dresser la glace dans les coupes rafraîchies, disposer dessus une demi-pêche, surmontée d'une belle fraise.

Décor

- Chantilly
- Voiler et décorer de violettes cristallisées.

Poire Belle-Hélène

COUPES GLACÉES

	FRAISES MELBA	POIRES BELLE HÉLÈNE	COUPE HÉLÈNE	COUPE ROYALE	COUPE SANS GÊNE	COUPE SULTANE	COUPE VÉNUS VOILÉE
Éléments de la glace vanille							
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Pâte à pistache ou						30 g	
Pistaches						150 g	
Éléments de garniture							
Fraises	600 g			100 g			120 g
Poires moyennes		10 p : 1,5 kg					
Citron		1 pièce					
Bananes				300 g			
Oranges				300 g			
Pêches au sirop moyennes				1/2 bte 4/4	1 bte 4/4	1 bte 4/4	1 bte 4/4
Cerises au sirop				1/2 bte 4/4			
Groseilles					150 g		
Kirsch				5 cl			
Éléments du sirop à 1,1427 D ou 16°B							
Eau		1 litre					
Sucre semoule		500 g					
Extrait de vanille		Pm					
Citron zeste		Pm					
Éléments de la sauce Melba							
Framboises	250 g						
Sucre glace	100 g						
Citron jus	1/2 pièce						
Kirsch ou	2 cl						
Gelée de groseilles	250 g						
Sirop à 1,2624 D							
Kirsch	2 cl						
Éléments de la sauce chocolat							
Lait		350 g					
Chocolat couverture foncé		350 g					
Crème fraîche		50 g					
Beurre		50 g					
Extrait de vanille		Pm					
Élément de décoration							
Violettes cristallisées			30 pièces				10 pièces
Éléments de la crème Chantilly							
Crème UHT ou fleurette			25 cl		25 cl		25 cl
Sucre glace			60 g		60 g		60 g
Extrait de vanille			Pm		Pm		Pm
Couverture chocolat foncé			300 g				
Éléments du sucre cuit (152 °C)							
Sucre morceaux						200 g	200 g
Eau						70 g	70 g
Glucose						40 g	40 g
Nombre de portions				10			

Bon d'économat

COUPE ADELINA

- Mettre les coupes à rafraîchir dans le congélateur.
- Confectionner la glace vanille.
- Dresser la glace vanille dans les coupes, ranger autour de chaque coupe une couronne de cerises à l'eau-de-vie roulées dans du sucre semoule.

Décor

- Chantilly.

COUPE ANTIGNY

- Confectionner la glace aux fraises.
- Dresser la glace dans les coupes rafraîchies, disposer des 1/2 pêches dessus.
- Voiler et décorer avec des violettes cristallisées.

COUPE ANDRÉ

- Mettre les coupes à rafraîchir.
- Confectionner la glace parfumée au Grand Marnier.
- Dresser la glace dans les coupes.
- Disposer autour une couronne de quartiers d'orange glacée au sucre cuit.

Décor

- Chantilly.

COUPE ALEXANDRA

- Confectionner la glace aux fraises.
- Garnir les coupes d'une macédoine de fruits macérés au kirsch.
- Recouvrir de glace aux fraises.

COUPE BRÉSILIENNE

- Confectionner la glace au citron.
- Couper des ananas en dés et les mettre à macérer avec du marasquin.
- Dresser les ananas macérés au marasquin dans des coupes rafraîchies.
- Recouvrir de glace au citron.

COUPE JACQUES

- Confectionner la glace au citron et la glace aux fraises.
- Mettre la macédoine de fruits à macérer avec du kirsch.
- Dresser la macédoine dans les coupes rafraîchies et recouvrir moitié glace au citron, moitié glace aux fraises.

COUPE MONTMORENCY

- Confectionner la glace vanille.
- Dresser la glace dans les coupes rafraîchies, disposer autour une couronne de cerises à l'eau-de-vie.
- Voiler.

COUPES GLACÉES

	COUPE ADELINA	COUPE ANTIGNY	COUPE ANDRÉ	COUPE ALEXANDRA	COUPE BRÉSILIENNE	COUPE JACQUES	COUPE MONTMORENCY
Éléments de la glace vanille							
Lait	1 litre		1 litre				1 litre
Œufs (jaunes)	10 : 180 g		10 : 180 g				10 : 180 g
Sucre semoule	300 g		300 g				300 g
Grand Marnier			5 cl				
Extrait de vanille	Pm		Pm				Pm
Éléments de la glace aux fraises							
Lait		50 cl		50 cl		25 cl	
Sucre semoule		250 g		250 g		125 g	
Stabilisateur facultatif		2 g		2 g		1 g	
Glucose facultatif		25 g		25 g		12 g	
Crème fraîche UHT		150 g		150 g		75 g	
Fraises		600 g = 50 cl		600 g = 50 cl		300 g = 25 cl	
Extrait de vanille		Pm		Pm		Pm	
Liqueur de fraises		5 cl		5 cl		3 cl	
Éléments de la glace au citron							
Eau					25 cl	25 cl	
Sucre semoule					375 g	375 g	
Crème fraîche UHT					150 g	150 g	
Citron					600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	
Extrait de vanille					Pm	Pm	
Crème de citron					5 cl	5 cl	
Éléments de garniture							
Cerises à l'eau-de-vie	60 pièces						60 pièces
Sucre semoule	60 g						
Pêches au sirop moyennes		1 bte 4/4					
Oranges			500 g				
Ananas au sirop					1/2 bte 4/4		
Marasquin					5 cl		
Éléments de la macédoine de fruits							
Bananes				300 g		300 g	
Oranges				300 g		300 g	
Pêches au sirop				1/2 bte 4/4		1/2 bte 4/4	
Cerises au sirop				1/2 bte 4/4		1/2 bte 4/4	
Kirsch				5 cl		5 cl	
Éléments du sucre cuit (152°)							
Sucre morceaux		200 g	250 g				200 g
Eau		70 g	80 g				70 g
Glucose		40 g	50 g				40 g
Éléments de décoration Chantilly							
Crème UHT ou fleurette	25 cl		25 cl				25 cl
Sucre glace	60 g		60 g				60 g
Extrait de vanille	Pm		Pm				Pm
Violettes cristallisées		10 p					
Nombre de portions				10			

Bon d'économat

COUPE MAÎTRE PIERRE

- Réaliser la glace au rhum et l'appareil à tulipes.
- Confectionner des tulipes allongées dans un moule à brioche Nanterre.
- Réserver au sec.
- Cuire le sucre à 152 °C et préparer le sucre filé.
- Garnir les tulipes de glace, mettre une demi-banane de chaque côté et une belle fraise sur la glace.
- Poser le voile de sucre filé et servir aussitôt.

COUPE JAMAÏQUE

- Confectionner la glace au café.
- Parer l'ananas, le couper en dés, mettre les dés d'ananas à macérer avec du rhum.
- Dresser au fond des coupes les dés d'ananas, recouvrir de glace au café.
- Disposer des petits morceaux d'ananas au sirop autour.

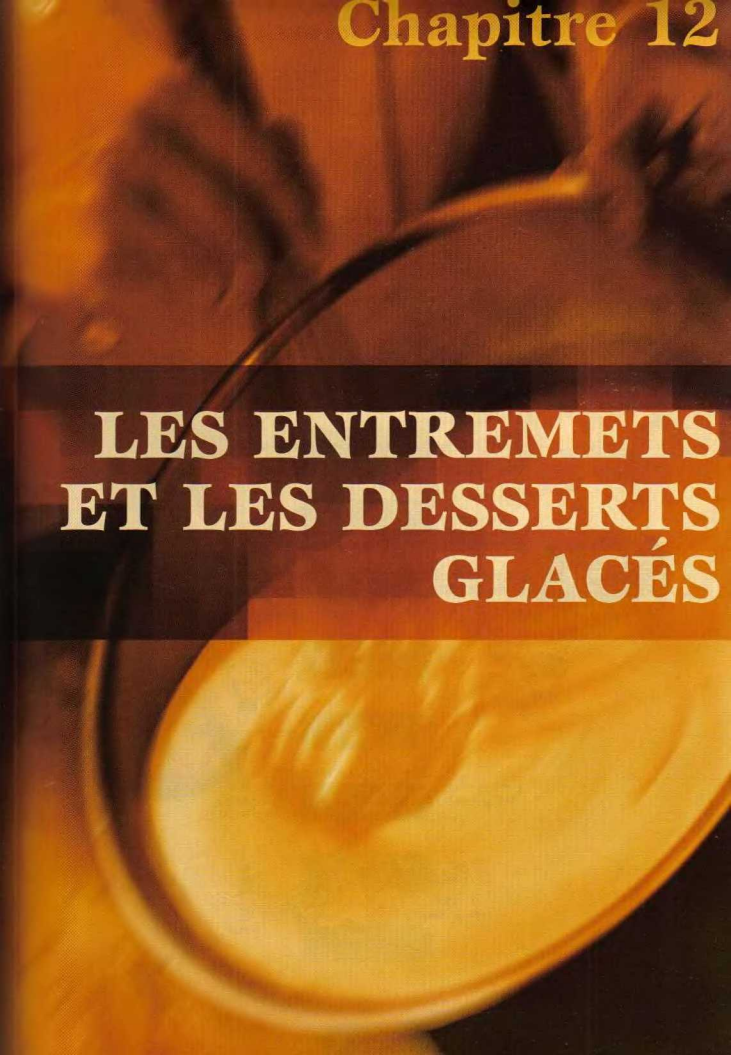
Décor

- Chantilly au café et grains de café liqueur.

DÉSIR DU ROI

- Confectionner la pâte à choux, la glace vanille et la sauce au chocolat.
- Garnir les petits choux de glace vanille.
- Dresser les choux garnis dans les coupes et servir aussitôt avec la sauce au chocolat chaude en saucière. (Napper de sauce au chocolat chaude devant le client).

	COUPES GLACÉES		
	COUPE MAÎTRE PIERRE	COUPE JAMAÏQUE	DÉSIR DU ROI
Éléments des glaces			
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g
Extrait de vanille	Pm		Pm
Rhum	5 cl		
Extrait de café		5 cl	
Éléments de garniture			
Bananes petites	10 pièces (2 kg)		
Fraises	100 g		
Ananas frais		1,2 kg (1 pièce)	
Grains de café Liqueur		50 pièces	
Ananas au sirop		1/4 bte 4/4	
Rhum		5 cl	
Éléments de la pâte à choux			
Eau ou lait			25 cl
Beurre			100 g
Sel fin			5 g
Sucre semoule			12 g
Farine			200 g
Œufs			5 à 6
Éléments de l'appareil à tulipes			
Farine	125 g		
Sucre glace	125 g		
Blancs d'œufs	70 g		
Lait	65 g		
Éléments du sucre cuit à 152°			
Sucre morceaux	200 g		
Glucose	40 g		
Eau	70 g		
Éléments de la sauce au chocolat			
Lait			350 g
Chocolat couverture foncé			350 g
Crème fraîche			50 g
Beurre			50 g
Extrait de vanille			Pm
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette		25 cl	
Sucre glace		60 g	
Extrait de vanille		Pm	
Extrait de café		Pm	
Nombre de portions	**10**	**10**	**15**



Chapitre 12

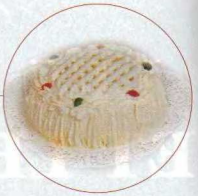
LES ENTREMETS ET LES DESSERTS GLACÉS

Les entremets et les desserts glacés

CLASSIFICATION

- BOMBES
- PARFAITS

- SOUFFLÉS GLACÉS
- BISCUITS GLACÉS



- VACHERINS GLACÉS
- MOUSSES GLACÉES

- OMELETTES GLACÉES
- RUCHES GLACÉES

- FRUITS GIVRÉS
- COUPES GLACÉES
- TRANCHES NAPOLITAINES
- GRATINS DE FRUITS

Appareil à bombe

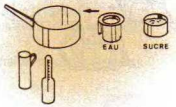
TECHNIQUE N° 1

TECHNIQUE N° 2

■ Peser et mesurer les denrées.

RÉALISER LE SIROP À 1,2624 DENSITÉ À CHAUD

Fiche technique de base.



RÉALISER LA CUISSON DU SUCRE PETIT BOULÉ 116 °C

Fiche technique de base.

■ Travailler les jaunes avec un fouet.

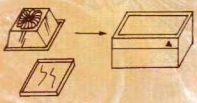
■ Verser le sirop chaud en filet sur les jaunes en fouettant.
■ Monter l'appareil à feu doux, comme pour une génoise jusqu'à épaississement, ne pas dépasser 50 °C.
■ Retirer du feu et monter jusqu'à complet refroidissement.

■ Verser le sucre cuit dessus en filet.
■ Monter jusqu'à complet refroidissement.

■ Parfumer et incorporer la crème fouettée.
■ Pour les appareils aux fruits, incorporer la purée de fruits sucrée (70 g de sucre), puis incorporer la crème fouettée.
■ Mouler et réserver au congélateur à – 18 °C.

CHEMISAGE DES BOMBES ET DES GLACES

- Mettre les moules au congélateur pour bien les refroidir (sangler le moule).



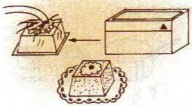
- Garnir le moule aux 2/5 de la hauteur avec une spatule et appliquer aussitôt la glace contre les parois du moule.

- Avec une spatule en fer, égaliser la glace sur les parois et au fond du moule afin d'avoir un chemisage régulier, 1 cm environ d'épaississement et remettre au congélateur.

- Lorsque la glace est bien prise, garnir le moule d'appareil à bombe.
- Égaliser la surface avec une spatule en fer.
- Mettre au congélateur à – 18 °C et laisser prendre.

DÉMOULAGE

- Passer quelques instants le moule sous l'eau chaude (robinet) ou au chalumeau.
- Démouler sur un carton, la remettre aussitôt au congélateur.
- Lorsqu'elle est bien congelée, la décorer.



REMARQUES

- ***Les bombes glacées sont moulées généralement dans des moules coniques, le fond et les parois étant chemisés de glace aux œufs ou aux fruits.***
- ***La glace pour le chemisage doit être souple, « ni trop molle, ni trop dure ».***
- ***Les opérations doivent s'effectuer rapidement.***

APPAREIL À BOMBES GLACÉES

						AUX FRUITS	
	APPAREIL À VANILLE	APPAREIL AU CAFÉ	APPAREIL AU CHOCOLAT	APPAREIL AU PRALINÉ	APPAREIL À LA LIQUEUR	APPAREIL AUX FRAISES	APPAREIL À LA FRAMBOISE
Éléments du sirop à 1,2624°							
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g
Éléments de l'appareil							
Œufs (jaunes)	16	16	16	16	16	16	16
Fraises						600 g	
Framboises							600 g
Sucre semoule						70 g	70 g
Crème fraîche	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl
Éléments pour parfumer							
Extrait de vanille	Pm				Pm	Pm	Pm
Extrait de café		5 cl					
Cacao			80 g				
Praliné				150 g			
Liqueur					5 cl		
Liqueur de fraises						5 cl	
Liqueur de framboises							5 cl
Nombre de portions	12					16	

Remarque
Les proportions d'eau et de sucre doivent donner environ 50 cl de sirop à 1,2624 densité.

Bon d'économat

Bombes glacées

BOMBE ABOUKIR

- Chemiser glace à la pistache : **fiche technique de base « Glaces aux œufs ».**
- Intérieur : appareil à bombe au praliné.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE ALCAZAR

- Chemiser glace à la vanille.
- Intérieur : appareil à bombe au chocolat.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE ALHAMBRA

- Chemiser glace à la vanille.
- Intérieur : appareil à bombe aux fraises.

Décor

- Chantilly et fraises macérées au kirsch.

BOMBE BOURDALOUE

- Chemiser glace à la vanille.
- Intérieur : appareil à bombe à l'anisette.

Décor

- Chantilly et violettes cristallisées.

BOMBE CAMARGO

- Chemiser glace au café.
- Intérieur : appareil à bombe à la vanille.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE COLOMBIA

- Chemiser glace au kirsch.
- Intérieur : appareil à bombe aux poires.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE DUCHESSE

- Chemiser glace à l'ananas.
- Intérieur : appareil à bombe aux poires.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

	BOMBES GLACÉES						
Éléments de l'appareil à bombe	**BOMBE ABOUKIR**	**BOMBE ALCAZAR**	**BOMBE ALHAMBRA**	**BOMBE BOURDALOUE**	**BOMBE CAMARGO**	**BOMBE COLOMBIA**	**BOMBE DUCHESSE**
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g
Œufs (jaunes)	16	16	16	16	16	16	16
Purée de fraises			50 cl				
Pulpe de poires						50 cl	50 cl
Crème fleurette	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl
Éléments pour parfumer							
Praliné	150 g						
Cacao		80 g					
Liqueur de fraises			5 cl				
Anisette				5 cl			
Extrait de vanille					Pm		
Liqueur de poires						5 cl	5 cl
Éléments des glaces pour le chemisage							
Glace à la pistache	75 cl						
Glace à la vanille		75 cl	75 cl	75 cl			
Glace au café					75 cl		
Glace au kirsch						75 cl	
Glace à l'ananas							75 cl
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration							
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g			20 g	20 g	20 g
Fraises			100 g				
Kirsch			5 cl				
Violettes cristallisées				40 g			
Nombre de portions	**20**						

Bon d'économat

BOMBE ESMERALDA

- Chemiser glace au kirsch.
- Intérieur : appareil à bombe au cassis.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE EZILDA

- Chemiser glace à la vanille.
- Intérieur : appareil à bombe aux framboises.

Décor

- Chantilly et framboises macérées à la liqueur de framboises et au sucre.

BOMBE NELUSKO

- Chemiser glace au praliné.
- Intérieur : appareil à bombe au chocolat.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE PRATICIENNE

- Chemiser glace au café.
- Intérieur : appareil à bombe au café.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE RICHELIEU

- Chemiser glace au rhum.
- Intérieur : appareil à bombe au café.

Décor

- Chantilly et grains de café liqueur.

Bombe glacée.

BOMBE ROYALE

- Chemiser glace au kirsch.
- Intérieur : appareil à bombe au chocolat.

Décor

- Chantilly et bigarreaux rouges confits.

BOMBE TORTONI

- Chemiser glace au praliné.
- Intérieur : appareil à bombe au café.

Décor

- Chantilly et grains de café liqueur.

BOMBES GLACÉES

Éléments de l'appareil à bombe	BOMBE ESMERALDA	BOMBE EZILDA	BOMBE NELUSKO	BOMBE PRATICIENNE	BOMBE RICHELIEU	BOMBE ROYALE	BOMBE TORTONI
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g
Œufs (jaunes)	16	16	16	16	16	16	16
Purée de cassis	50 cl						
Purée de framboises		50 cl					
Crème fleurette	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl
Éléments pour parfumer							
Crème de cassis	5 cl						
Liqueur de framboises		5 cl					
Cacao			80 g			80 g	
Extrait de café				5 cl	5 cl		5 cl
Éléments des glaces pour le chemisage							
Glace au kirsch	75 cl					75 cl	
Glace à la vanille		75 cl					
Glace au praliné			75 cl				75 cl
Glace au café				75 cl			
Glace au rhum					75 cl		
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration							
Bigarreaux rouges confits	20 g		20 g	20 g		20 g	
Framboises		100 g					
Liqueur de framboises		5 cl					
Grains de café liqueur					20 pièces		20 pièces
Nombre de portions				20			

Bon d'économat

Parfaits

TECHNIQUE N° 1

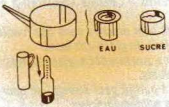
TECHNIQUE N° 2

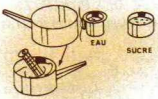
■ Peser et mesurer les denrées.

RÉALISER LE SIROP À 1,2624 DENSITÉ À CHAUD

RÉALISER LA CUISSON DU SUCRE PETIT BOULÉ 116 °C

■ **Fiche technique de base.**



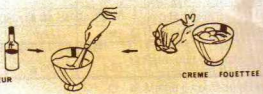


■ Clarifier les œufs.

■ Travailler les jaunes avec un fouet puis verser le sirop chaud en filet sur les jaunes en fouettant bien.
■ Monter l'appareil à feu doux comme pour une génoise (ne pas dépasser 50 °C).
■ Retirer du feu et monter jusqu'à complet refroidissement.

■ Travailler les jaunes avec un fouet.
■ Verser le sucre cuit dessus en filet.
■ Monter jusqu'à complet refroidissement.

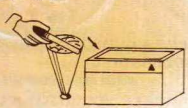
■ Parfumer l'appareil ; y incorporer la crème fouettée.
■ Pour les parfaits aux fruits, incorporer la purée de fruits sucrée (avec 70 g de sucre), puis la crème fouettée.



MOULAGE DES PARFAITS

- Bien garnir les moules coniques avec une cuillère.

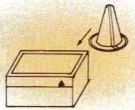
- Lisser le dessus avec une spatule en fer ; mettre le couvercle.
- Laisser prendre à cœur au minimum pendant 2 heures au congélateur à – 18 °C.



DÉMOULAGE DES PARFAITS

- Passer quelques instants le moule sous l'eau chaude ou au chalumeau.

- Démouler sur un carton.
- Remettre aussitôt le parfait au congélateur.
- Lorsqu'il est bien congelé, le décorer avec la Chantilly et les bigarreaux rouges.
- Le réserver au congélateur.



REMARQUES

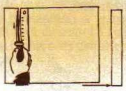
- ***La composition et la technique de l'appareil à parfait sont similaires à ceux de l'appareil à bombes glacées.***
- ***Les parfaits sont dressés dans des moules coniques non chemisés de glace aux œufs.***
- ***Ce sont des préparations glacées très légères de divers parfums.***
- ***L'appareil à parfait peut être utilisé pour garnir l'intérieur des bombes glacées.***

	PARFAITS						
	PARFAIT À LA VANILLE	PARFAIT AU CAFÉ	PARFAIT AU CHOCOLAT	PARFAIT AU PRALINÉ	PARFAIT À LA LIQUEUR	PARFAIT AUX FRAISES	PARFAIT AUX FRAMBOISES
Éléments du sirop à 1,2624 D							
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g
Éléments de l'appareil							
Œufs (jaunes)	16	16	16	16	16	16	16
Fraises						600 g	
Framboises							600 g
Sucre semoule						70 g	70 g
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Éléments pour parfumer							
Extrait de vanille	Pm				Pm	Pm	Pm
Extrait de café		5 cl					
Cacao			80 g				
Praliné				150 g			
Liqueur					5 cl		
Liqueur de fraises						5 cl	
Liqueur de framboises							5 cl
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fraîche	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Élément de décoration							
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Nombre de portions	12					16	

Bon d'économat

Soufflés glacés aux œufs à base de sucre cuit

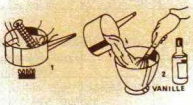
- Détailler une bande de papier sulfurisé ou papier d'aluminium, de 5 à 6 cm de hauteur.



- Coller cette bande avec du beurre à l'intérieur du moule à soufflé, de façon à ce que cette dernière dépasse le bord du moule de 3 à 4 cm.

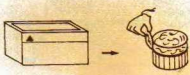
- Peser et mesurer les denrées.

- Cuire le sucre au petit boulé (116 °C).
- Verser le sucre en filet sur les jaunes en mélangeant bien avec un fouet.
- Monter jusqu'à complet refroidissement.
- Parfumer le tout.



- Incorporer délicatement la crème fouettée.
- Garnir les moules.
- Lisser le dessus avec une spatule en fer.

- Les réserver au congélateur à – 18 °C pendant 3 à 4 heures minimum.
- Au moment de servir, enlever délicatement la bande de papier sulfurisé.
- Les décorer et les dresser sur plat rond, garni d'un papier dentelle.



Remarque

- On peut remplacer le sucre cuit au petit boulé par un sirop à 1,2624 densité et procéder comme pour un appareil à bombe.

SOUFFLÉ GLACÉ À LA VANILLE

- Parfumer l'appareil de base avec de l'extrait de vanille.
- Au moment de servir, saupoudrer le soufflé de sucre glace.
- Le décorer avec rose et feuilles en pâtes d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AU CAFÉ

- Même technique que pour le soufflé glacé à la vanille.
- Remplacer l'extrait de vanille par de l'extrait de café.
- Au moment de servir, décorer le soufflé avec des petites rosaces de crème Chantilly autour, surmontés d'un grain de café.

SOUFFLÉ GLACÉ AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le soufflé glacé à la vanille.
- Remplacer l'extrait de vanille par du cacao.
- Au moment de servir, décorer le soufflé avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AU PRALINÉ

- Même technique que pour le soufflé glacé à la vanille.
- Remplacer l'extrait de vanille par du praliné.
- Au moment de servir, décorer le soufflé avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ PORT-ROYAL

Technique n° 1

- Même technique que pour le soufflé glacé à la vanille.
- Confire les ananas au sirop.
- Réserver des triangles d'ananas pour faire une rosace au milieu et décorer le pourtour.
- Couper le restant des ananas en dés et les mettre à macérer avec le kirsch.
- Garnir les moules en intercalant des couches d'ananas.
- Lisser le dessus et réserver au congélateur.
- Au moment d'envoyer : décorer avec les triangles d'ananas et les bigarreaux confits.

Technique n° 2

- Prendre des cercles de même diamètre que les moules, les chemiser avec du papier sulfurisé.
- Poser les cercles chemisés sur un carton légèrement plus grand.
- Effectuer un décor au fond du cercle avec les triangles d'ananas confits et les bigarreaux confits.
- Garnir délicatement les cercles, lisser avec une spatule.
- Remplir à hauteur les moules correspondants, en intercalant des couches de dés d'ananas confits macérés au kirsch. Lisser.
- Réserver les soufflés au congélateur à – 18 °C pendant 3 à 4 heures.
- Retourner le cercle sur le moule, ôter le carton, le cercle et le papier sulfurisé.
- Mettre à nouveau au congélateur, ou servir aussitôt.

SOUFFLÉ GLACÉ AU RHUM

- Même technique que pour le soufflé glacé à la vanille.
- Ajouter à l'appareil des raisins secs lavés à l'eau tiède.
- Les égoutter et les mettre à macérer avec du rhum.
- Au moment de servir décorer le soufflé avec de la crème Chantilly et des bigarreaux confits.

SOUFFLÉ PANACHÉ : VANILLE – CAFÉ

- Même technique que pour le soufflé glacé à la vanille.
- Parfumer une moitié d'appareil à la vanille, l'autre au café.
- Mettre un carton au milieu, garnir le moule.
- Lisser le dessus et enlever délicatement le carton.
- Réserver le soufflé au congélateur à – 18 °C.
- Au moment de servir, le décorer avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

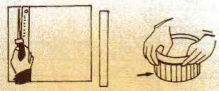
SOUFFLÉS GLACÉS AUX ŒUFS À BASE DE SUCRE CUIT

	SOUFFLÉ GLACÉ À LA VANILLE	SOUFFLÉ GLACÉ AU CAFÉ	SOUFFLÉ GLACÉ AU CHOCOLAT	SOUFFLÉ GLACÉ AU PRALINÉ	SOUFFLÉ GLACÉ PORT-ROYAL	SOUFFLÉ GLACÉ AU RHUM	SOUFFLÉ PANACHÉ VANILLE/CAFÉ
Éléments du sucre cuit							
Eau	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Soufflé glacé de l'appareil							
Œufs (jaunes)	16	16	16	16	16	16	16
Crème fleurette	1,5 litre	1,5 litre	1,5 litre	1,5 litre	1,5 litre	1,5 litre	1,5 litre
Éléments pour parfumer							
Extrait de vanille	Pm				Pm		Pm
Extrait de café		5 cl					3 cl
Cacao			80 g				
Praliné				150 g			
Éléments de garniture							
Ananas au sirop					400 g		
Sucre semoule					250 g		
Kirsch					5 cl		
Raisins secs						100 g	
Rhum						10 cl	
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fleurette		25 cl				25 cl	
Sucre glace		60 g				60 g	
Extrait de vanille		Pm				Pm	
Éléments de décoration							
Pâte d'amandes	80 g		80 g	80 g			80 g
Colorant	Pm		Pm	Pm			Pm
Grains de café liqueur		16 pièces					
Bigarreaux confits					20 g	20 g	
Sucre glace	60 g						
Nombre de portions	16						

Bon d'économat

Soufflés glacés aux œufs à base de meringue italienne

- Détailler une bande de papier sulfurisé ou papier d'aluminium de 5 à 6 cm de hauteur.
- Coller cette bande avec du beurre à l'intérieur du moule à soufflé de façon à ce que cette dernière dépasse le bord du moule de 3 à 4 cm.



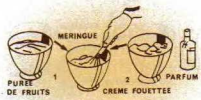
- Peser et mesurer les denrées.

- **1.** Cuire le sucre au petit boulé (116 °C).
- **2.** Verser le sucre en filet sur les jaunes en mélangeant bien avec un fouet.
- Monter jusqu'à complet refroidissement.
- Parfumer.

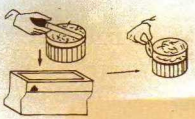
RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE

Fiche technique de base.

- La laisser refroidir.
- Délicatement, mélanger l'appareil parfumé, la meringue italienne puis la crème fouettée.



- Garnir les moules.
- Lisser le dessus avec une spatule en fer.
- Les réserver au congélateur à – 18 °C, pendant 3 à 4 heures minimum.
- Au moment du service, enlever délicatement la bande de papier.
- Décorer et dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.



Remarque
On peut remplacer le sucre cuit au petit boulé par un sirop à 1,2624 densité et procéder comme pour un appareil à bombe.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX AMANDES

- Parfumer l'appareil avec de l'extrait de vanille.
- Garnir les moules en intercalant des couches d'amandes grillées froides.
- Au moment de servir, saupoudrer le soufflé de sucre glace.
- Le décorer avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU

- Parfumer l'appareil avec du cointreau.
- Au moment de servir, saupoudrer le soufflé de sucre glace.
- Le décorer avec rose et feuilles en pâte d'amandes..

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER

- Même technique que pour le soufflé glacé au cointreau.
- Remplacer le cointreau par du Grand Marnier.
- Au moment de servir, saupoudrer le soufflé de cacao.
- Le décorer avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE

- Incorporer à l'appareil à soufflé glacé, le zeste d'orange râpé et les écorces d'oranges coupées en petits cubes et macérées à la liqueur d'orange avant d'incorporer la crème fouettée.
- Au moment de servir, décorer le soufflé avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

Remarque

- On peut colorer légèrement l'appareil avec quelques gouttes de colorant rouge.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOISETTES

- Même technique que pour le soufflé glacé aux amandes.
- Remplacer les amandes par des noisettes hachées et grillées.
- Parfumer l'appareil à la crème de noisettes.
- Au moment de servir, décorer le soufflé avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOIX

- Même technique que pour le soufflé glacé aux amandes.
- Remplacer les amandes par des cerneaux de noix hachés.
- Parfumer l'appareil à la vieille noix.
- Au moment de servir, décorer le soufflé avec des cerneaux de noix et rose, feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ À LA VIEILLE PRUNE

- Même technique que pour le soufflé glacé au cointreau.
- Remplacer le cointreau par de la vieille prune.
- Au moment de servir, décorer le soufflé avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

Bon d'économat

SOUFFLÉS GLACÉS AUX ŒUFS À BASE DE MERINGUE ITALIENNE

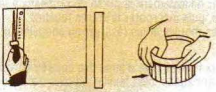
	SOUFFLÉ GLACÉ AUX AMANDES	SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU	SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER	SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE	SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOISETTES	SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOIX	SOUFFLÉ GLACÉ À LA VIEILLE PRUNE
Éléments de l'appareil au sucre cuit							
Eau	140 g	140 g	140 g	140 g	140 g	140 g	140 g
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Œufs (blancs)	8	8	8	8	8	8	8
Meringue italienne							
Eau	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Œufs (blancs)	8	8	8	8	8	8	8
Crème fouettée							
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Éléments pour parfumer							
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Cointreau		5 cl					
Grand Marnier			5 cl				
Liqueur d'orange				8 cl			
Crème de noisettes					5 cl		
Vieille noix						10 cl	
Vieille prune							5 cl
Éléments de garniture							
Amandes effilées	100 g						
Zeste d'orange				1			
Écorces d'oranges confites				100 g			
Noisettes hachées					100 g		
Cerneaux de noix						150 g	
Éléments de décoration							
Sucre glace	60 g	60 g					
Pâte d'amandes	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
Colorant	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Cacao en poudre			60 g				
Cerneaux de noix						30 g	
Nombre de portions				12			

Soufflé glacé aux noix

Soufflé glacé aux pruneaux

Soufflés glacés aux fruits

- Détailler une bande de papier sulfurisé ou papier aluminium de 5 à 6 cm de hauteur.
- Coller cette bande avec du beurre à l'intérieur du moule à soufflé de façon à ce que cette dernière dépasse le bord du moule de 3 à 4 cm.



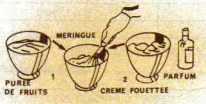
- Peser et mesurer les denrées.

RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE

Fiche technique de base.

- **1.** Pocher éventuellement les fruits dans un sirop.
- **2.** Les mixer.

- **1.** Incorporer délicatement à la meringue italienne froide la purée de fruits.
- **2.** Le parfum et la crème fouettée.



- Garnir les moules.
- Lisser le dessus avec une spatule en fer.
- Les réserver au congélateur à – 18 °C pendant 3 à 4 heures minimum.
- Au moment de servir, enlever délicatement la bande de papier sulfurisé.
- Décorer, dresser sur plat rond garni d'un papier dentelle.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX ABRICOTS

Fiche technique de base.

Purée d'abricots

- Partager les abricots au milieu, enlever les noyaux, les pocher dans un sirop à frémissement, à 1,1247 densité, pendant une dizaine de minutes.
- Mixer.
- Mélanger délicatement : la meringue à l'italienne froide, la purée d'abricots froide, le parfum puis la crème fouettée.
- Garnir les moules et les réserver au congélateur à – 18 °C.

Décor

- Au moment de servir, décorer le soufflé avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX BANANES

Fiche technique de base.

- Peler les bananes, mixer.
- Mélanger délicatement la purée de bananes à la meringue italienne, parfumer l'appareil avec la crème de banane, puis incorporer la crème fouettée.
- Garnir les moules et les réserver au congélateur à – 18 °C.

Décor

- Au moment de servir, décorer le soufflé avec rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAISES

Fiche technique de base.

- Laver les fraises, les égoutter, les équeuter, puis les mixer.
- Mélanger délicatement la purée de fraises à la meringue italienne, parfumer l'appareil avec de la liqueur de fraises, puis incorporer la crème fouettée.
- Garnir les moules et les réserver au congélateur à – 18 °C.

Décor

- Fraises et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour le soufflé glacé aux fraises.
- Remplacer les fraises par des framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

Décor

- Framboises et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX PÊCHES

Fiche technique de base

- Peler les pêches, les mixer, mélanger délicatement la purée de pêches à la meringue italienne, parfumer, puis incorporer la crème fouettée.
- Garnir les moules et les réserver au congélateur à – 18 °C.

Décor

- Rose et feuilles en pâte d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX POIRES

- Même technique que pour le soufflé glacé aux bananes.
- Peler les poires, les couper au milieu, enlever les pépins et la queue.
- Pocher les poires dans un sirop frémissant (densité 1,1247 D) pendant une dizaine de minutes.
- Mixer.
- Mélanger délicatement la purée de poires à la meringue italienne, parfumer l'appareil avec de la liqueur de poire, puis incorporer la crème fouettée.
- Garnir les moules et les réserver au congélateur à – 18 °C.

Décor

- Rose et feuilles en pâtes d'amandes.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour le soufflé glacé aux poires.
- Laver les pruneaux à l'eau tiède, les égoutter, mettre les pruneaux dans une casserole, mouiller juste à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition.
- Laisser infuser les pruneaux une heure.
- Égoutter les pruneaux, mixer, parfumer la purée avec de l'armagnac.
- Mélanger délicatement la purée de pruneaux à la meringue italienne, puis incorporer la crème fouettée.
- Garnir les moules et les réserver au congélateur à – 18 °C.

Décor

- Pruneaux fourrés pâte d'amandes colorée en vert et parfumée à l'armagnac, plus feuilles en pâte d'amandes.

Remarque

- Les pruneaux sont glacés au sucre cuit à 152 °C.

SOUFFLÉS GLACÉS AUX FRUITS

	SOUFFLÉ GLACÉ AUX ABRICOTS	SOUFFLÉ GLACÉ AUX BANANES	SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAISES	SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAMBOISES	SOUFFLÉ GLACÉ AUX PÊCHES	SOUFFLÉ GLACÉ AUX POIRES	SOUFFLÉ GLACÉ AUX PRUNEAUX
Éléments de la meringue italienne							
Eau	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Œufs (blancs)	10	10	10	10	10	10	10
Éléments du sirop pour pocher les fruits							
Sucre	250 g					250 g	
Eau	50 cl					50 cl	
Citron	1 pièce	1 pièce				1 pièce	
Extrait de vanille	Pm					Pm	
Éléments déterminant l'appellation							
Abricots	750 g						
Bananes		800 g					
Fraises			600 g				
Framboises				600 g			
Pêches					800 g		
Poires						750 g	
Pruneaux d'Agen							600 g
Éléments pour parfumer							
Liqueur d'abricots	5 cl						
Crème de banane		5 cl					
Liqueur de fraises			5 cl				
Liqueur de framboises				5 cl			
Liqueur de pêches					5 cl		
Liqueur de poire						5 cl	
Armagnac							8 cl
Extrait de vanille		Pm	Pm	Pm	Pm		Pm
Élément de l'appareil							
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Éléments de décoration							
Pâte d'amandes	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
Colorant	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Fraises			40 g				
Framboises				40 g			
Pruneaux d'Agen							40 g
Nombre de portions				15			

Bon d'économat

Biscuits glacés

- Peser les denrées.

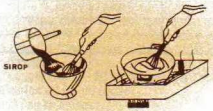
- Mesurer la crème.

RÉALISER LE SIROP À 1,2624 DENSITÉ À CHAUD

Fiche technique de base.

- Clarifier les œufs.

- Verser le sirop chaud en filet sur les jaunes en fouettant.
- Monter l'appareil à feu doux comme pour la génoise jusqu'à épaississement (ne pas dépasser 50°C). Retirer le feu et monter jusqu'à complet refroidissement.



RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE

Fiche technique de base.

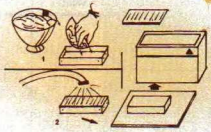
- Parfumer.
- Incorporer la meringue italienne à l'appareil puis la crème fouettée.

MOULAGE

- Les biscuits se moulent dans des caisses rectangulaires.
- Garnir les moules ; mettre les couvercles et les réserver au congélateur à – 18 °C jusqu'à glaçage à cœur pendant 2 heures minimum.

DÉMOULAGE

- Passer quelques instants le moule sous l'eau chaude ; le démouler sur carton et papier dentelle.
- Le remettre au congélateur.



BISCUIT GLACÉ À LA VANILLE

- Parfumer l'appareil de base avec de l'extrait de vanille.
- Au moment de servir, décorer le biscuit avec de la crème chantilly, des bigarreaux confits et des amandes effilées grillées.

BISCUIT GLACÉ AU CAFÉ

- Même technique que pour le biscuit glacé à la vanille.
- Remplacer l'extrait de vanille par de l'extrait de café.

BISCUIT GLACÉ AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le biscuit glacé à la vanille.
- Remplacer l'extrait de vanille par du cacao.

BISCUIT GLACÉ À LA LIQUEUR

- Même technique que pour le biscuit glacé à la vanille.
- Remplacer l'extrait de vanille par de la liqueur.

BISCUIT GLACÉ À PLUSIEURS PARFUMS : Vanille/Café/Chocolat

- Remplir le moule au 1/3 de la hauteur avec de l'appareil à la vanille. Le laisser prendre au congélateur.
- Ajouter 1/3 d'appareil au café, laisser prendre à nouveau au congélateur.
- Ajouter 1/3 d'appareil au chocolat, laisser prendre à nouveau au congélateur à – 18 °C.
- Au moment de servir, décorer le biscuit avec de la crème chantilly, des bigarreaux confits et des amandes effilées grillées.

BISCUIT GLACÉ AUX FRAISES

- Parfumer l'appareil de base avec de la liqueur de fraises.
- Incorporer la meringue italienne, la purée de fraises et la crème fouettée.
- Garnir les moules, mettre les couvercles et les réserver au congélateur à – 18 °C jusqu'au glaçage à cœur pendant 2 heures minimum.
- Au moment de servir, décorer le biscuit avec de la crème chantilly et des fraises.

BISCUIT GLACÉ AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour le biscuit glacé aux fraises.
- Remplacer les fraises par des framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

BISCUITS GLACÉS

	BISCUIT GLACÉ À LA VANILLE	BISCUIT GLACÉ AU CAFÉ	BISCUIT GLACÉ AU CHOCOLAT	BISCUIT GLACÉ À PLUSIEURS PARFUMS	BISCUIT GLACÉ À LA LIQUEUR	BISCUIT GLACÉ AUX FRAISES	BISCUIT GLACÉ AUX FRAMBOISES
Éléments de l'appareil							
Sirop 1,2624°							
Eau	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g	375 g
Meringue italienne							
Eau	70 g	70 g	70 g	70 g	70 g	70 g	70 g
Sucre semoule	220 g	220 g	220 g	220 g	220 g	220 g	220 g
Œufs (blancs)	4	4	4	4	4	4	4
Œufs (jaunes)	12	12	12	12	12	12	12
Fraises						600 g	
Framboises							600 g
Sucre semoule						50 g	50 g
Crème fraîche	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments pour parfumer							
Extrait de vanille	Pm			Pm		Pm	Pm
Extrait de café		5 cl		2 cl			
Cacao			100 g	40 g			
Liqueur					5 cl		
Liqueur de fraises						3 cl	
Liqueur de framboises							3 cl
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration							
Bigarreaux confits	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g		
Amandes effilées	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g		
Fraises						150 g	
Framboises							150 g
Nombre de portions	16					20	

Vacherins glacés

Vacherin

VACHERIN GLACÉ AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour le vacherin glacé au café, remplacer la glace au café par un sorbet aux framboises.

Décor

Chantilly + framboises.

VACHERIN GLACÉ À LA PÉRIGOURDINE

- Même technique que pour le vacherin glacé au café, remplacer la glace au café par de la glace parfumée à la liqueur de noix plus des cerneaux de noix hachés en fin de turbinage.

Décor

Chantilly + cerneaux de noix.

VACHERIN GLACÉ AU CHOCOLAT À L'ORANGE

- Même technique que pour le vacherin glacé au café, remplacer la glace au café par de la glace au chocolat parfumée à la liqueur d'oranges plus écorces d'oranges confites coupées en petits cubes en fin de turbinage.

Décor

Chantilly + bigarreaux rouges confits.

VACHERIN GLACÉ AU CAFÉ

- Confectionner la pâte à meringue ordinaire : **fiche technique de base.**
- Dresser sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé des cercles du diamètre désiré à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10 ou 12.
- Cuire la meringue à four doux sans buée pendant 2 h 30 à 3 heures.
- Prendre un cercle de 6 cm de haut légèrement plus grand que les fonds, le passer au froid et le poser sur un carton.
- Placer au fond un premier disque de meringue, étaler une couche de glace au café de 2 cm d'épaisseur (environ) bien la tasser contre le cercle à l'aide d'une corne.
- Poser un deuxième disque de meringue, étaler une deuxième couche de glace et poser le troisième disque de meringue la partie lisse dessus, s'assurer que le vacherin est bien de niveau.
- Mettre au congélateur à – 20 °C, laisser prendre.
- Couper le carton au ras du cercle.
- Ôter le cercle au chalumeau.
- Masquer entièrement le vacherin de crème Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée C 5.
- Décorer le pourtour et le centre avec des rosaces de crème Chantilly et des morceaux de bigarreaux rouges confits.
- Mettre à nouveau au grand froid.
- Dresser sur carton avec papier dentelle et servir aussitôt.

REMARQUES

- ***Les vacherins glacés peuvent se monter sans cercle.***
- ***Poser un fond de meringue sur un carton, étaler une couche de glace de 2 cm d'épaisseur, poser un deuxième disque dessus et étaler une deuxième couche de glace, poser le troisième disque, la partie lisse dessus.***
- ***A l'aide d'une spatule en fer, masquer les bords de glace.***
- ***Passer au grand froid.***
- ***Masquer et décorer.***

VACHERIN GLACÉ AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le vacherin glacé au café, remplacer la glace au café par de la glace au chocolat.

VACHERIN GLACÉ À LA VANILLE

- Même technique que pour le vacherin glacé au café, remplacer la glace au café par de la glace à la vanille.

VACHERIN GLACÉ AUX FRAISES

- Même technique que pour le vacherin glacé au café, remplacer la glace au café par un sorbet aux fraises.

Décor

Chantilly + fraises.

Vacherin chocolat

VACHERINS GLACÉS

	VACHERIN GLACÉ AU CAFÉ	VACHERIN GLACÉ AU CHOCOLAT	VACHERIN GLACÉ À LA VANILLE	VACHERIN GLACÉ AUX FRAISES	VACHERIN GLACÉ AUX FRAMBOISES	VACHERIN GLACÉ À LA PÉRIGOURDINE	VACHERIN GLACÉ AU CHOCOLAT À L'ORANGE
Éléments de la pâte à meringues							
Œufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g
Sucre semoule	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Éléments des glaces							
Crème anglaise							
Lait	2 litres	2 litres	2 litres			2 litres	2 litres
Œufs (jaunes)	20	20	20			20	20
Sucre semoule	600 g	600 g	600 g			600 g	600 g
Parfums							
Extrait de café	5 cl						
Cacao en pâte		120 g					120 g
Extrait de vanille			Pm			Pm	Pm
Liqueur de noix						5 cl	
Liqueur d'orange							5 cl
Garniture							
Cerneaux de noix						400 g	
Écorces d'oranges confites							400 g
Éléments des sorbets							
Fraises				1,5 kg			
Framboises					1,5 kg		
Sirop							
Eau				70 cl	70 cl		
Sucre semoule				1,05 kg	1,05 kg		
Parfums							
Liqueur de fraises				5 cl			
Liqueur de framboises					5 cl		
Citrons					3 pièces		
Extrait de vanille				Pm	Pm		
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fleurette	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl
Sucre glace	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration							
Bigarreaux rouges confits	25 g						25 g
Fraises				Pm			
Framboises					Pm		
Cerneaux de noix						Pm	
Nombre de portions				20			

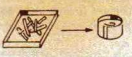
Bon d'économat

Mousses glacées aux œufs

- Peser les denrées.

- Mesurer les denrées.

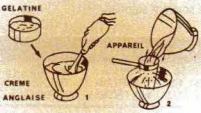
- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.



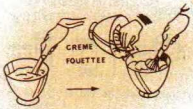
RÉALISER LA CRÈME ANGLAISE

Fiche technique de base.

- **1.** Y incorporer aussitôt les feuilles égouttées.
- **2.** Passer l'appareil au chinois.
- Le laisser refroidir.



- Le vanner de temps en temps.
- Lorsque la crème commence à prendre, donner un petit coup de fouet.
- Incorporer la crème fouettée.



- Garnir les moules.
- Les réserver au congélateur à – 18 °C pendant 2 heures minimum jusqu'à glaçage à cœur.
- *Démoulage :* même technique que pour les parfaits.

- Les décorer avec la crème Chantilly **(fiche technique de base)** et les bigarreaux rouges.

MOUSSES GLACÉES AUX ŒUFS

	MOUSSE GLACÉE À LA VANILLE	MOUSSE GLACÉE AU CAFÉ	MOUSSE GLACÉE AU CHOCOLAT	MOUSSE GLACÉE AU PRALINÉ	MOUSSE GLACÉE AU GRAND MARNIER	MOUSSE GLACÉE AU COINTREAU	MOUSSE GLACÉE À LA VIEILLE PRUNE
Éléments de la crème anglaise collée							
Lait	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	16	16	16	16	16	16	16
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g
Gélatine (feuilles)	5	5	5	5	5	5	5
Mousse glacée pour parfumer							
Extrait de vanille	Pm				Pm	Pm	Pm
Extrait de café		5 cl					
Cacao			100 g				
Praliné				150 g			
Grand Marnier					5 cl		
Cointreau						5 cl	
Vieille prune							5 cl
Élément de la crème fouettée							
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Élément de décoration							
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Nombre de portions	12						

Bon d'économat

Mousses glacées aux fruits

- Peser les denrées

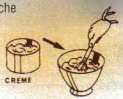
- Mesurer les denrées.

RÉALISER LE SIROP À 1,3699 DENSITÉ À FROID

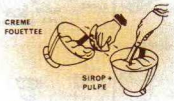
Fiche technique de base

- Mélanger la pulpe et le sirop
- Parfumer l'appareil

- Monter la crème fraîche



- Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange sirop plus pulpe de fruits complètement froide.



- Garnir les moules
- Les réserver au congélateur à – 18 ° jusqu'à glaçage à cœur pendant deux heures minimum
- Les démouler, les décorer (même technique que pour les mousses aux œufs)

Remarque

- On peut rectifier éventuellement la teinte avec quelques gouttes de colorant autorisé.

	MOUSSES GLACÉES AUX FRUITS						
Éléments du sirop	MOUSSE GLACÉE AUX ANANAS	MOUSSE GLACÉE AU CASSIS	MOUSSE GLACÉE AUX FRAISES	MOUSSE GLACÉE AUX FRAMBOISES	MOUSSE GLACÉE AUX PÊCHES	MOUSSE GLACÉE AUX POIRES	MOUSSE GLACÉE AUX PRUNEAUX
Eau	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Sucre semoule	550 g	550 g	550 g	550 g	550 g	550 g	550 g
Éléments déterminant l'appellation							
Pulpe d'ananas	50 cl						
Pulpe de cassis		50 cl					
Pulpe de fraises			50 cl				
Pulpe de framboises				50 cl			
Pulpe de pêches					50 cl		
Pulpe de poires						50 cl	
Pulpe de pruneaux							50 cl
Éléments pour parfumer							
Kirsch	5 cl						
Crème de cassis		5 cl					
Liqueur de fraises			3 cl				
Liqueur de framboises				3 cl			
Liqueur de pêche					3 cl		
Liqueur de poire						3 cl	
Vieille prune							3 cl
Extrait de vanille	Pm		Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Élément de la crème fouettée							
Crème fraîche	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments de la crème Chantilly							
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Élément de décoration							
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Nombre de portions				16			

Bon d'économat

Omelettes – Ruches glacées

OMELETTE NORVÉGIENNE

- Confectionner la génoise et la cuire dans un moule rectangulaire ou carré.
  (Remarque : on peut utiliser du biscuit à la place de la génoise).
- Prendre un plat ovale en inox.
- Découper deux abaisses de 1,5 cm à 2 cm d'épaisseur sur 10 à 12 cm de large et de longueur désirée, arrondir les angles.
- Poser une abaisse sur le plat, puncher (avec sirop et alcool ou liqueur).
- Recouvrir d'une couche de glace, réserver au congélateur.
- Confectionner la meringue italienne.
- Masquer de meringue à l'aide d'une spatule en fer.
- Décorer de meringue à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace, essuyer le pourtour du plat.
- Passer au four à 240 °C pendant 1 minute environ.
- Servir aussitôt.

Remarque

- On peut également procéder à l'aide d'un chalumeau.
- Les omelettes peuvent être flambées en salle (les arroser d'alcool très chaud).

OMELETTE ÉLISABETH

- Même technique que pour l'omelette norvégienne.
- Décorer de violettes cristallisées, voiler au sucre filet au moment de servir.

RUCHE ISLANDAISE

- Même technique que pour l'omelette norvégienne, dresser avec des abaisses rondes en forme de ruche.
- Décorer avec des abeilles en pâte d'amandes.
- Poser dessus une tartelette en meringue.
- Mettre du rhum très chaud dans la tartelette et flamber en salle.

VESUVE AU GRAND MARNIER

- Confectionner la pâte à biscuit, cuire sur feuille comme pour le biscuit roulé.
- Prendre un cercle de 60 mm de haut et de 200 mm de ø, le poser sur un carton.
- Chemiser le cercle avec du biscuit.
- Disposer dans le fond une abaisse de biscuit, l'imbiber de sirop au Grand Marnier.
- Garnir jusqu'à mi-hauteur de parfait au Grand Marnier, parsemer de praliné en grain.
- Déposer une autre abaisse de biscuit, puncher et garnir le cercle de parfait au Grand Marnier et parsemer de praliné en grain.
- Mettre au congélateur.
- Enlever le cercle.
- Masquer entièrement de meringue italienne et décorer à la poche munie d'une douille cannelée.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace.
- Colorer au chalumeau.
- Dresser sur plat rond avec carton et papier dentelle, servir aussitôt.

Omelette norvégienne

OMELETTES RUCHES GLACÉES

	OMELETTE NORVÉGIENNE	OMELETTE ÉLISABETH	RUCHE ISLANDAISE	VÉSUVE AU GRAND MARNIER
Éléments de la pâte à génoise				
Œufs	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g	
Sucre semoule	185 g	185 g	185 g	
Farine	185 g	185 g	185 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	
Éléments de la pâte à biscuits				
Œufs (jaunes)				5 : 90 g
Œufs				1 : 60 g
Sucre semoule				185 g
Œufs (blancs)				5 : 175 g
Farine				100 g
Maïzena ou fécule				85 g
Extrait de vanille				Pm
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Alcool ou liqueur	5 cl	5 cl		
Grand Marnier				5 cl
Éléments des glaces				
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	
Œufs (jaunes)	10	10	10	
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm		
Extrait de café			4 cl	
Éléments du parfait				
Eau				170 g
Sucre semoule				500 g
Œufs (jaunes)				16
Crème UHT ou fleurette				1,25 litre
Extrait de vanille				Pm
Grand Marnier				5 cl
Éléments de la meringue italienne				
Œufs (blancs)	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g	8 : 280 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	330 g
Eau	80 g	80 g	80 g	110 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de finition				
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g
Rhum			10 cl	
Éléments de décoration				
Violettes cristallisées		10		
Pâte d'amandes			80 g	
Colorant jaune			Pm	
Extrait de café			Pm	
Amandes effilées			10 g	
Sucre filet				
Sucre semoule		250 g		
Eau		80 g		
Glucose		30 g		
Moule : cercle				**ø 200 mm**
Nombre de portions		**12**		**16**

Bon d'économat

Fruits givrés

CITRONS GIVRÉS

- Couper le dessus des fruits (côté pédoncule), avec une cuillère, enlever la pulpe sans abîmer la coque.
- Mettre les coques au congélateur.
- Passer la pulpe au mixeur, ajouter le sirop, le parfum, contrôler la densité.
- Mettre le sorbet à sangler.
- Remplir les coques de sorbet à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée.
- Mettre au congélateur.
- Au moment de servir, on peut décorer avec une feuille de pâte d'amandes.

Oranges givrées

ORANGES GIVRÉES

- Même technique que pour les citrons givrés, remplacer la pulpe de citrons par de la pulpe d'oranges.

	FRUITS GIVRÉS	
	CITRONS GIVRÉS	ORANGES GIVRÉS
Éléments du sirop		
Eau	50 cl	50 cl
Sucre semoule	750 g	750 g
Éléments déterminant l'appellation		
Citrons	10 pièces	
Oranges		10 pièces
Éléments pour parfumer		
Extrait de vanille	Pm	Pm
Éléments de décoration		
Pâte d'amandes	40 g	40 g
Colorant vert	Pm	Pm
Densité de l'appareil	1,1699 D	1,1699 D
Nombre de pièces	10	

Tranches napolitaines

TRANCHES NAPOLITAINES

- Confectionner la crème anglaise, la diviser en trois parties égales, en parfumer une à la vanille, une au chocolat et l'autre au café.
- Dans un moule rectangulaire (à tranches napolitaines) préalablement sanglé, disposer une couche bien régulière de glace au chocolat jusqu'au tiers de la hauteur du moule.
- Mettre au congélateur.
- Dès que la glace est prise, étendre dessus 1/3 de glace à la vanille, passer à nouveau au grand froid.
- Terminer par une couche de glace au café.
- Lisser le dessus, réserver au congélateur.
- Démouler au chalumeau.
- Détailler des tranches de 1,5 cm d'épaisseur, les dresser sur assiette (passer les assiettes au congélateur avant de dresser).

Remarque

- Les tranches napolitaines peuvent se confectionner avec différentes sortes de glaces, il est toutefois nécessaire de bien harmoniser les couleurs.

	TRANCHES NAPOLITAINE
Éléments de la crème anglaise	
Lait	2 litres
Œufs (jaunes)	20 : 360 g
Sucre semoule	600 g
Éléments pour parfumer	
Extrait de vanille	Pm
Cacao	60 g
Extrait de café	4 cl
Nombre de portions	**20**

Les gratins de fruits

GRATIN DE FRAISES AU CHAMPAGNE

- Mettre les coupes à rafraîchir au congélateur.
- Confectionner la glace vanille.
- Laver et équeuter les fraises.
- Réaliser le sabayon au champagne.
- Dresser la glace dans les coupes et disposer les fruits dessus.
- Recouvrir les fraises de sabayon et passer quelques secondes à la salamandre ou à four très chaud.
- Servir aussitôt.

GRATIN DE POIRES AU MONBAZILLAC

- Même technique que pour le gratin de fraises au champagne ; pocher les poires, les égoutter, les couper au milieu, enlever les pépins, les escaloper.
- Dresser les poires escalopées sur la glace vanille, recouvrir de sabayon, glacer et servir aussitôt.

	GRATIN DE FRUITS ROUGES AU CHAMPAGNE « FRAISES »	GRATIN DE FRUITS BLONDS AU MONBAZILLAC « POIRES »
Éléments de la glace vanille		
Lait	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10 : 180 g	10 : 180 g
Sucre semoule	300 g	300 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Éléments de garniture		
Fraises	600 g	
Poires fraîches ou		1,2 kg
Poires au sirop		1 bte 4/4
Éléments du sirop à 1,1427 D ou 16°B		
Eau		1 litre
Sucre semoule		0,5 kg
Extrait de vanille		Pm
Citron		1 pièce
Zeste de citron		Pm
Éléments du sabayon		
Champagne	25 cl	
Monbazillac		25 cl
Œufs (jaunes)	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g
Nombre de portions	**10**	**10**

Chapitre 13

LES BAVAROIS OU LES MOSCOVITES

Les bavarois ou les moscovites

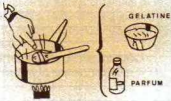
CLASSIFICATION

- **À BASE DE CRÈME ANGLAISE**
  - Bavarois au café
  - Bavarois au chocolat
  - Bavarois au praliné
  - Bavarois rubanné
- **AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE**
  - Bavarois aux ananas
  - Bavarois aux fraises
  - Bavarois aux framboises
  - Bavarois aux pêches
  - Bavarois aux poires
  - Bavarois aux kiwis
- **AUX FRUITS À BASE DE SIROP**
  - Bavarois aux ananas
  - Bavarois aux cassis
  - Bavarois aux citrons verts
  - Bavarois aux fraises
  - Bavarois aux framboises
  - Bavarois à l'orange
  - Bavarois aux poires
- **AUX FRUITS À BASE DE SUCRE**
  - Bavarois aux ananas
  - Bavarois aux citrons
  - Bavarois aux fraises
  - Bavarois aux framboises
  - Bavarois aux pamplemousses
- **AUX FRUITS À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE**
  - Bavarois au citron
  - Bavarois à l'orange
  - Bavarois aux ananas
  - Bavarois aux kiwis

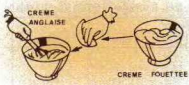
Bavarois ou moscovites à base de crème anglaise

- Peser et mesurer les denrées.
- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

- Confectionner la crème anglaise, la retirer du feu dès qu'elle nappe la spatule.
- Ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées, mélanger le tout au fouet.
- Parfumer la crème anglaise.

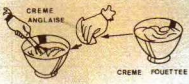


- Passer la crème au chinois étamine, la laisser refroidir, la *vanner de temps en temps en cours de refroidissement.*

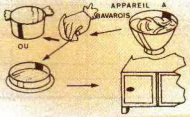


RÉALISER LA CRÈME FOUETTÉE

- Utiliser la crème fleurette ou UHT.
- Réserver la crème fouettée au frais.
- Dès que la crème anglaise collée commence à prendre, la lisser au fouet et y incorporer délicatement la crème fouettée.



- Dresser l'appareil aussitôt dans des moules à charlotte légèrement huilés ou dans des cercles en inoxydable posés sur un carton rond pâtissier.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler sur plat rond en trempant à mi-hauteur pendant quelques secondes les moules dans de l'eau très chaude, les cercles se démoulent au chalumeau.
- Dresser les bavarois sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly et les fruits confits.



Remarque

- Pour les différents bavarois, changer de parfum.

BAVAROIS OU MOSCOVITES À BASE DE CRÈME ANGLAISE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de la crème anglaise			
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10	10	12
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g
Vanille gousse ou	1	1	1
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatines feuilles)	10	10	12
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou crème fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Bavarois au café			
Extrait de café	3 cl	4 cl	5 cl
Bavarois au chocolat			
Chocolat - couverture	100 g	120 g	120 g
Bavarois au praliné			
Praliné	120 g	150 g	180 g
Bavarois rubanné			
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Extrait de café	2 cl	3 cl	3 cl
Chocolat - couverture	40 g	50 g	50 g
Éléments de la crème Chantilly			
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux confits	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules à charlotte	ø 12 : 4	ø 12 : 5	ø 12 : 5
Cercles 45 mm de hauteur	ø 20 : 2	ø 22 : 2	ø 22 : 2
Nombre de portions	16	20	

Bon d'économat

Entremets à base de bavarois à la crème anglaise

MIROIR AUX NOIX

- Confectionner la génoise aux noix.
- Confectionner l'appareil à bavarois à base de crème anglaise parfumée à la liqueur de noix.
- Réaliser la gelée.
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur un carton, mettre au fond du cercle une abaisse de génoise légèrement plus petite que le cercle, l'imbiber de sirop parfumé au rhum.
- Garnir jusqu'à 1 mm du haut du cercle d'appareil à bavarois, bien lisser le dessus et réserver au frais (lors du garnissage du cercle, répartir les cerneaux de noix hachés).
- Couler délicatement la gelée jusqu'à hauteur du cercle, réserver à nouveau au frais.
- Décercler au chalumeau, couper le carton au ras de l'entremets.

Décor

- Inscription au cornet avec de la glace royale, cerneaux de noix, roses et feuilles en pâte d'amandes.

CHANTE-CLAIRE AU CITRON

- Confectionner la génoise : **fiche technique de base.**
- Réaliser l'appareil à bavarois à base de crème anglaise parfumée au zeste de citron, à froid et avant que la crème anglaise ne prenne, incorporer le jus de citron et la crème fouettée.
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Mettre le cercle sur papier alu ou plastifié, disposer sur le fond et sur les côtés du cercle saupoudré de sucre glace, de minces tranches de citron pochées et bien égouttées.
- Garnir au tiers de la hauteur du bavarois au citron, poser dessus un fond de génoise imbibé de sirop parfumé au citron.
- Étaler une autre couche d'appareil à bavarois au citron et poser dessus le deuxième fond de génoise imbibé de sirop, garnir le moule au ras du cercle d'appareil à bavarois.
- Réserver au frais.
- Retourner et décercler au chalumeau.
- Napper de gelée au citron, couper le carton au ras de l'entremets.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

CHANTE-CLAIRE À L'ORANGE

- Même technique que pour le Chante-Claire au citron, remplacer le zeste de citron par du zeste d'orange, le jus de citron par du jus d'oranges et les tranches de citrons pochées par des tranches d'oranges pochées.

ENTREMETS À BASE DE BAVAROIS À LA CRÈME ANGLAISE

Éléments de la pâte à génoise	MIROIR AUX NOIX	CHANTE-CLAIRE AU CITRON	CHANTE-CLAIRE À L'ORANGE
Œufs	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g
Sucre semoule	190 g	190 g	190 g
Farine	190 g	190 g	190 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Cerneaux de noix	60 g		
Éléments de l'appareil à bavarois			
Crème anglaise			
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	12 : 216 g	16 : 288 g	16 : 288 g
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g
Gélatine (feuilles)	12	14	14
Parfums			
Extrait de vanille	Pm		
Liqueur de noix	5 cl		
Zeste de citron		10	
Jus de citron		10	
Extrait de citron		2 cl	
Zeste d'orange			10
Jus d'orange			10
Extrait d'orange			2 cl
Colorant jaune		Pm	Pm
Garniture			
Cerneaux de noix	140 g		
Crème fouettée			
Crème fleurette	1 litre	1,5 litre	1,5 litre
Éléments du punch			
Sirop à 1.2624 D	Pm	Pm	Pm
Rhum	3 cl		
Citron		Pm	
Orange			Pm
Éléments de garniture			
Citrons		9 pièces	
Oranges			9 pièces
Pochage des fruits			
Eau		50 cl	50 cl
Sucre semoule		750 g	750 g
Extrait de vanille		Pm	Pm
Éléments de la gelée			
Eau	100 g		
Jus de citron		100 g	
Jus d'orange			100 g
Sucre semoule	150 g	50 g	50 g
Liqueur de noix	2 cl		
Extrait de café	2 cl		
Colorant jaune		Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	3	2	2
Éléments de finition			
Pâte d'amandes	220 g		
Colorant	Pm		
Cerneaux de noix	40 g		
Glace royale			
Œufs (blancs)	1		
Sucre glace	100 g	Pm	Pm
Jus de citron	Pm		
Nombre de portions		32	

Bon d'économat

BAVAROIS À LA VANILLE

- Confectionner la génoise : **fiche technique de base. Montage en cercle**
- Réaliser l'appareil à bavarois à base de crème anglaise.
- Prendre un cercle, le poser sur un carton, mettre au fond une abaisse de génoise un peu moins grande que le cercle, l'imbiber avec un sirop parfumé au rhum.
- Dès que l'appareil à bavarois commence à prendre, bien le lisser au fouet et garnir le cercle d'appareil jusqu'à 2 mm du bord.
- Bien lisser le dessus, réserver au frais.
- Confectionner le sirop, le coller, dès qu'il est bien froid et juste avant qu'il ne prenne, couler délicatement avec un pochon 2 mm de sirop sur l'entremets.
- Réserver au frais.
- Monter la Chantilly.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Roses et feuilles en pâte d'amandes.
- Ou roses et feuilles en pâte d'amandes plus petites, rosaces de crème Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E 5, petits morceaux de bigarreaux rouges sur chaque rosace.
- Couper le carton au ras de l'entremets.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

BAVAROIS AU CAFÉ

- Même technique que pour le bavarois à la vanille, remplacer la crème anglaise à la vanille, par une crème anglaise parfumée au café.
- Couler sur le dessus un sirop parfumé à l'extrait de café.

BAVAROIS AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le bavarois à la vanille, remplacer la crème anglaise à la vanille par une crème anglaise au chocolat.
- Couler sur le dessus un sirop parfumé au chocolat.

BAVAROIS AU GRAND MARNIER

- Même technique que pour le bavarois à la vanille, remplacer la crème anglaise à la vanille, par une crème anglaise parfumée au Grand Marnier.
- Couler sur le dessus un sirop parfumé au Grand Marnier.

BAVAROIS AU PRALINÉ

- Même technique que pour le bavarois à la vanille, parfumer la crème anglaise au praliné.
- Couler sur le dessus un sirop parfumé au kirsch.

BAVAROIS VANILLE/CHOCOLAT

- Même technique que pour le bavarois à la vanille, parfumer la moitié de la crème anglaise à la vanille et l'autre moitié au chocolat.

Montage

- Mettre l'abaisse de génoise sur la carton, l'imbiber de sirop parfumé au rhum.
- Masquer d'une couche de 1,5 cm environ de bavarois au chocolat, bien lisser, laisser prendre au frais quelques minutes.
- Mettre dessus une couche de bavarois à la vanille jusqu'à 2 mm du bord, bien lisser et laisser prendre au frais.
- Couler sur le dessus un sirop parfumé au chocolat.

Chante-Claire au citron

Chante-Claire à l'orange

ENTREMETS À BASE DE BAVAROIS À LA CRÈME ANGLAISE

	BAVAROIS À LA VANILLE	BAVAROIS AU CAFÉ	BAVAROIS AU CHOCOLAT	BAVAROIS AU GRAND MARNIER	BAVAROIS AU PRALINÉ	BAVAROIS VANILLE CHOCOLAT
Éléments de la pâte à génoise						
Œufs	4, : 240 g	4, : 240 g	4, : 240 g	4, : 240 g	4, : 240 g	4, : 240 g
Sucre semoule	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Farine	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à bavarois						
Crème anglaise						
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	10	10	10	10	10	10
Parfums						
Extrait de café		4 cl				
Chocolat couverture			120 g			60 g
Grand Marnier				4 cl		
Praliné en pâte					150 g	
Crème fouettée						
Crème UHT ou fleurette	80 cl	80 cl	80 cl	80 cl	80 cl	80 cl
Éléments du punch						
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Rhum	3 cl					3 cl
Extrait de café		3 cl				
Grand Marnier				3 cl		
Cointreau			3 cl			
Kirsch					3 cl	
Éléments du sirop collé						
Sirop : eau	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
sucre	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
jus de citron	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4
gélatine (feuilles)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
extrait de café		3 cl				
cacao en poudre			25 g			25 g
Grand Marnier				3 cl		
Kirsch					3 cl	
Éléments de la crème Chantilly						
Crème UHT ou fleurette	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration						
Bigarreaux confits rouges	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Pâte d'amandes	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g	80 g
Colorant rouge	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Colorant vert	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	20					

Bon d'économat

SAINT-GASTON

- Confectionner les biscuits à la cuillère et les dresser sur papier sulfurisé de 6 cm de longueur : **fiche technique de base.**
- Réaliser la pâte à savarin : **fiche technique de base.**
- Confectionner l'appareil à bavarois au rhum et la nougatine.
- Montage en cercle de 60 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur un carton, le chemiser avec une bande de biscuits à la cuillère de 6 cm de large.
- Mettre au fond du cercle des biscuits à la cuillère, les imbiber de sirop parfumé au rhum.
- Garnir jusqu'à moitié du cercle de bavarois parfumé au rhum.
- Déposer dessus des mini-savarins dressés dans des moules à millasson, trempés dessus et réserver au frais.
- Recouvrir en remplissant le cercle de bavarois parfumé au rhum, lisser le dessus et réserver au frais.
- Passer la nougatine au stéphan ou à la broyeuse ou au rouleau afin d'obtenir du praliné en grain ou craquelin.
- Décercler, saupoudrer le dessus de craquelin.

Décor

- Sur les biscuits, dresser une bordure de Chantilly à la poche munie d'une douille cannelée.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

FRAISIER

- Confectionner les biscuits à la cuillère et les dresser sur papier sulfurisé de 6 cm de largeur.
- Confectionner l'appareil à bavarois, le parfumer à la liqueur de fraises.
- Montage en cercle de 60 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur un carton, le chemiser avec une bande de biscuits à la cuillère de 6 cm de large.
- Mettre au fond du cercle des biscuits à la cuillère, les imbiber de sirop parfumé à la liqueur de fraises.
- Garnir jusqu'à moitié du cercle de bavarois, parsemer le dessus de fraises.
- Mettre une autre couche de biscuits à la cuillère, les imbiber, étaler une couche d'appareil à bavarois, parsemer le dessus de fraises.
- Achever de garnir le cercle avec de l'appareil à bavarois et réserver au frais.
- Confectionner la meringue italienne.
- Recouvrir le dessus de meringue italienne à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
- Colorer légèrement la meringue italienne au chalumeau.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

PRINTANIER

- Même technique que pour le fraisier, remplacer les fraises par des poires et des pêches au sirop.
- Parfumer le bavarois au Grand Marnier.

Remarque

- Le printanier peut être confectionné avec différentes variétés de fruits.

ENTREMETS À BASE DE BAVAROIS À LA CRÈME ANGLAISE

Éléments de la pâte à biscuits à la cuillère	SAINT GASTON	FRAISIER	PRINTANIER
Œufs	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g
Œufs (jaunes)	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Farine	300 g	300 g	300 g
Fécule ou maïzena	75 g	75 g	75 g
Œufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g
Sucre glace	200 g	200 g	200 g
Beurre	20 g	20 g	20 g
Éléments de l'appareil à bavarois			
Crème anglaise			
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	12	12	12
Parfums			
Rhum	5 cl		
Liqueur de fraises		6 cl	
Grand Marnier			6 cl
Garniture			
Fraises		600 g	
Poires au sirop			2 btes 4/4
Pêches au sirop			2 btes 4/4
Crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments du punch			
Sirop à 1,1124 D			
- eau	1 litre		
- sucre semoule	500 g		
- extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Rhum	10 cl		
Éléments de la pâte à savarin			
Farine	250 g		
Œufs	3 : 180 g		
Levure de bière	10 g		
Lait	120 g		
Sel fin	5 g		
Sucre semoule	20 g		
Beurre	80 g		
Beurre pour beurrer les moules	40 g		
Éléments de la nougatine			
Sucre semoule	500 g		
Glucose	100 g		
Jus de citron	5 g		
Amandes effilées ou hachées	400 g		
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)		8 : 280 g	8 : 280 g
Sucre semoule		500 g	500 g
Eau		170 g	170 g
Gélatine (feuilles)		4	4
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT	25 cl		
Sucre glace	50 g		
Extrait de vanille	Pm		
Nombre de portions		32	

Bon d'économat

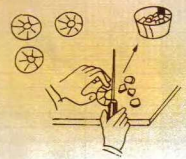
Bavarois ou moscovites aux fruits à base de crème anglaise

BAVAROIS AUX ANANAS :

Confectionner l'appareil à bavarois à base de crème anglaise

Fiche technique de base.

- Couper les ananas au sirop en cubes, les mettre à macérer avec le kirsch.
- Réserver quelques tranches d'ananas pour le décor.



Montage

- Mettre une couche d'appareil au fond du moule à charlotte ou dans le cercle.
- Répartir dessus une couche d'ananas macérés.
- Recouvrir le tout avec une couche d'appareil à bavarois.

- Bien lisser le dessus du bavarois.
- Le laisser prendre au frais.
- Le démouler, le décorer avec des ananas, de la crème Chantilly et des fruits confits.

Remarque

- Pour les bavarois ou moscovites : aux fraises, aux framboises, aux pêches, aux poires, aux kiwis, même technique que pour les bavarois aux ananas, remplacer les ananas par les fruits correspondants et parfumer.

BAVAROIS OU MOSCOVITES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de la crème anglaise			
Lait	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10	10	12
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g
Vanille gousse ou	1	1	1
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	10	12	12
Éléments de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Bavarois aux ananas			
Ananas au sirop	1 bte 4/4	1 bte 4 /4	1 bte 4/4
Kirsch	2 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux fraises			
Fraises	400 g	500 g	500 g
Liqueur de fraises	2 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux framboises			
Framboises	400 g	500 g	500 g
Liqueur de framboises	2 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux pêches			
Pêches au sirop	2 btes 4/4	2 btes 4/4	2 btes 4/4
Liqueur de pêche	2 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux poires			
Poires au sirop	2 btes 4/4	2 btes 4/4	2 btes 4/4
Liqueur de poires	2 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux kiwis			
Kiwis	5 pièces	6 pièces	6 pièces
Éléments de la crème Chantilly			
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux confits	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules à charlotte cerclés 45 mm de hauteur	**ø 12 : 4 ø 20 : 2**	**ø 12 : 5 ø 22 : 2**	**ø 12 : 5 ø 22 : 2**
Nombre de portions	**16**	**20**	

Bon déconomat

Entremets aux fruits à base de bavarois à la crème anglaise

BAVAROIS AUX ANANAS

- Confectionner la génoise : **fiche technique de base.**
- Réaliser un appareil à bavarois à base de crème anglaise.
- Égoutter les ananas au sirop, en prélever les 3/4, les hacher en petits cubes et les mettre à macérer avec du kirsch.

Montage en cercle

- Prendre un cercle, le poser sur un carton, mettre au fond une abaisse de génoise un peu moins grande que le cercle, l'imbiber avec du sirop parfumé au rhum.
- Dès que l'appareil à bavarois commence à prendre, bien le lisser au fouet et incorporer les ananas macérés au kirsch.
- Garnir le cercle d'appareil jusqu'à 1 mm de bord, lisser le dessus, réserver au frais.
- Décorer d'une couronne de petits triangles d'ananas.
- Confectionner le sirop avec le jus d'ananas, le coller et le parfumer au kirsch, dès qu'il est bien froid et juste avant qu'il prenne, couler délicatement avec un pochon 1 mm de sirop sur l'entremets.
- Monter la Chantilly.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Petites rosaces de crème Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E 5. Couper le carton au ras de l'entremets.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

BAVAROIS AUX FRAISES

- Même technique que pour le bavarois aux ananas, remplacer les ananas par des fraises, le sirop sera parfumé à la liqueur de fraises.
- Mettre une couche d'appareil, des fraises coupées au milieu, une autre couche d'appareil jusqu'à 1 mm du bord.
- Bien lisser le dessus.
- Décorer de 1/2 fraises, couronnes et rosaces au milieu.
- Couler délicatement avec un pochon, 1 mm de sirop sur l'entremets.
- Réserver au frais.
- Monter la Chantilly.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Petites rosaces de crème Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée E 5.

BAVAROIS AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour les bavarois aux fraises, remplacer les fraises par des framboises. Le sirop sera parfumé à la liqueur de framboises.

BAVAROIS AUX PÊCHES

- Même technique que pour le bavarois aux ananas, remplacer les ananas par des pêches au sirop.
- Parfumer le sirop à la liqueur de pêche.

BAVAROIS AUX POIRES

- Même technique que pour le bavarois aux ananas, remplacer les ananas par des poires au sirop.
- Parfumer le sirop à la liqueur de poire.

BAVAROIS AUX KIWIS

- Même technique que pour le bavarois aux ananas.
- Parer les kiwis, couper des rondelles de 2 mm d'épaisseur.
- Huiler légèrement le cercle, à l'intérieur coller des rondelles de kiwis contre le cercle, poser l'abaisse de génoise, l'imbiber de sirop parfumé au rhum et garnir de bavarois jusqu'à 1 mm du bord.
- Réserver au frais.
- Disposer harmonieusement des rondelles de kiwis dessus.
- Couler délicatement avec un pochon 1 mm de sirop sur l'entremets.
- Réserver aux frais.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Petites rosaces de crème Chantilly.

ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE BAVAROIS À LA CRÈME ANGLAISE

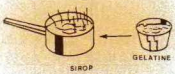
	BAVAROIS AUX ANANAS	BAVAROIS AUX FRAISES	BAVAROIS AUX FRAMBOISES	BAVAROIS AUX PÊCHES	BAVAROIS AUX POIRES	BAVAROIS AUX KIWIS
Éléments de la pâte à génoise						
Œufs	4 : 240 g	4 : 240 g	4 : 240 g	4 : 240 g	4 : 240 g	4 : 240 g
Sucre semoule	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Farine	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à bavarois						
Crème anglaise						
Lait	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g	10 : 180 g
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	12	12	12	12	12	12
Garniture						
Ananas au sirop	1 bte 4/4					
Kirsch	2 cl					
Fraises		500 g				
Framboises			500 g			
Pêches au sirop				2 btes 4/4		
Poires au sirop					2 btes 4/4	
Kiwis						6 pièces
Crème fouettée						
Crème UHT ou fleurette	80 cl	80 cl	80 cl	80 cl	80 cl	80 cl
Éléments du punch						
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Rhum	3 cl					
Liqueur de fraises		3 cl				
Liqueur de framboises			3 cl			
Liqueur de pêche				3 cl		
Liqueur de poire					3 cl	
Éléments du sirop collé						
Jus d'ananas au sirop	50 g					
Sucre semoule	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Jus de citron	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Kirsch	3 cl					
Eau		50 g	50 g			50 g
Liqueur de fraises		3 cl				
Liqueur de framboises			3 cl			
Jus de pêche au sirop				50 g		
Liqueur de pêche				3 cl		
Jus de poire au sirop					50 g	
Liqueur de poire					3 cl	
Rhum						3 cl
Éléments de la crème Chantilly						
Crème UHT ou fleurette	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	24					

Bon d'économat

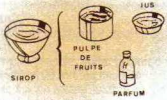
Bavarois ou moscovites aux fruits à base de sirop

CONFECTIONNER LE SIROP À 1,2624 D

- Coller le sirop bouillant avec les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide.



- Ajouter la pulpe de fruits ou le jus de fruits, le jus de citron et le parfum.

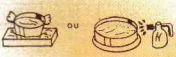


RÉALISER LA CRÈME FOUETTÉE

- Utiliser de la crème fleurette ou UHT.
- Réserver la crème fouettée au frais.
- Dès que l'appareil commence à prendre, le lisser au fouet et y incorporer délicatement la crème fouettée.

- Dresser l'appareil à bavarois dans des moules à charlotte légèrement huilés ou dans des cercles posés sur carton rond pâtissier.

- Démouler les bavarois sur plat rond en trempant à mi hauteur pendant quelques secondes les moules dans de l'eau très chaude, les cercles se démoulent au chalumeau.
- Dresser les bavarois sur papier dentelle.
- Décorer avec de la crème Chantilly et des fruits confits.



BAVAROIS OU MOSCOVITES AUX FRUITS À BASE DE SIROP

Éléments de l'appareil à bavarois	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Sirop à 1,2624 D			
Eau	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre semoule	375 g } 50 cl	375 g } 50 cl	375 g } 50 cl
Gélatine (feuilles)	10	12	12
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Garniture			
Jus de fruits ou pulpe	50 cl	50 cl	50 cl
Citrons	2	2	2
Éléments de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Bavarois aux ananas			
Ananas frais (1 pièce)	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl
Kirsch	3 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux cassis			
Pulpe de cassis	50 cl	50 cl	50 cl
Liqueur de cassis	3 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux citrons verts			
Citrons verts (12 pièces)	1,1 kg = 50 cl	12 pièces = 50 cl	12 pièces = 50 cl
Sirop de fruits	Pm	Pm	Pm
Crème de citron	3 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux fraises			
Fraises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl
Liqueur de fraises	3 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux framboises			
Framboises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl
Liqueur de framboises	3 cl	3 cl	3 cl
Bavarois à l'orange			
Oranges (12 pièces)	1,4 kg = 50 cl	1,4 kg = 50 cl	1,4 kg = 50 cl
Liqueur d'orange	3 cl	3 cl	3 cl
Bavarois aux poires			
Poires au sirop	1 bte 4/4 = 50 cl	1 bte 4/4 = 50 cl	1 bte 4/4 = 50 cl
Liqueur de poire	3 cl	3 cl	3 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux rouges	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules à charlotte cerclés 45 mm de hauteur	ø 12 : 3 ø 18 : 2	ø 12 : 4 ø 20 : 2	ø 12 : 4 ø 20 : 2
Nombre de portions	12	16	

Bon d'économat

Entremets aux fruits à base de bavarois au sirop

MIROIR AUX MYRTILLES

- Confectionner la génoise et le bavarois aux myrtilles à base de sirop.
- Prendre un cercle de 45 mm de haut, le poser sur un carton.
- Mettre à l'intérieur une abaisse de génoise légèrement plus petite (à 1 cm du bord), l'imbiber de sirop parfumé à la liqueur de myrtilles.
- Garnir d'appareil à bavarois dès qu'il commence à prendre, le lisser, le coller contre le cercle jusqu'à 1,5 mm du bord, lisser le dessus.
- Réserver au frais.
- Couler délicatement la gelée de myrtilles jusqu'à hauteur du cercle, réserver à nouveau au frais.
- Décercler au chalumeau, couper le carton au ras de l'entremets.

Décor

- Inscription au cornet avec de la glace royale, 1 fleur et feuilles en pâte d'amandes.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

MIROIR À L'ORANGE

- Même technique que pour le miroir aux myrtilles, remplacer le bavarois aux myrtilles par un bavarois à l'orange, imbiber la génoise au sirop parfumé à la liqueur d'orange.

MIROIR AUX FRUITS DE LA PASSION

- Même technique que pour le miroir aux myrtilles, remplacer le bavarois aux myrtilles par un bavarois aux fruits de la passion, imbiber la génoise au sirop parfumé au cointreau.

MIROIR AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour le miroir aux myrtilles, remplacer le bavarois aux myrtilles par un bavarois aux pruneaux, imbiber la génoise au sirop parfumé à la vieille prune.

Décor

- Inscription au cornet avec de la glace royale
- 1 fleur et feuilles en pâte d'amandes
- Pruneaux fourrés pâte d'amandes verte et parfumée à la vieille prune, quadrillés au tamis et glacés au sucre cuit.

MIROIR AU CASSIS

- Confectionner la génoise et le bavarois au cassis à base de sirop.
- Prendre un cercle de 45 mm de haut, le poser sur un carton.
- Mettre à l'intérieur une abaisse de génoise légèrement plus petite (à 1 cm du bord), l'imbiber de sirop parfumé à la crème de cassis.
- Garnir d'appareil à bavarois dès qu'il commence à prendre (bien le lisser) en le collant contre le cercle jusqu'à 1,5 mm du bord, lisser le dessus.
- Réserver au frais.
- Couler délicatement de la gelée de cassis jusqu'à hauteur du cercle, réserver à nouveau au frais.
- Décercler au chalumeau, couper le carton au ras de l'entremets.

Décor

- Inscription au cornet avec de la glace royale
- Fleurs et feuilles en pâte d'amandes
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE BAVAROIS AU SIROP

Éléments de la pâte à génoise	MIROIR AUX MYRTILLES	MIROIR À L'ORANGE	MIROIR AUX FRUITS DE LA PASSION	MIROIR AUX PRUNEAUX
Œufs	6 : 360 g	6 : 360 g	3 : 360 g	6 : 360 g
Sucre semoule	190 g	190 g	190 g	190 g
Farine	190 g	190 g	190 g	190 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à bavarois				
Sirop à 1,2624 D				
Eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	12	12	12	12
Garniture				
Pulpe de myrtilles	50 cl			
Jus d'orange (oranges 1,4 kg)		1,4 kg = 50 cl		
Pulpe de fruits de la passion			50 cl	
Pruneaux d'Agen				600 g = 50 cl
Jus de citron	2		2	2
Crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Liqueur de myrtilles	3 cl			
Liqueur d'orange		3 cl		
Cointreau			3 cl	
Vieille prune				3 cl
Éléments de la gelée				
Sirop : eau				75 g
Sucre semoule	50 g	50 g	50 g	75 g
Jus de citron	1/4		1/4	1/4
Gélatine (feuilles)	1,5	1,5	1,5	1,5
Pulpe de myrtilles	100 g			
Liqueur de myrtilles	2 cl			
Jus d'orange		100 g		
Liqueur d'orange		2 cl		
Pulpe de fruits de la passion			100 g	
Cointreau			2 cl	
Vieille prune				2 cl
Éléments de décoration				
Pâte d'amandes	60 g	60 g	60 g	60 g
Colorant vert	Pm	Pm	Pm	Pm
Colorant rouge	Pm			
Colorant rose		Pm		
Colorant jaune			Pm	
Pruneaux				50 g
Sucre cuit				
Sucre morceaux				100 g
Glucose				15 g
Eau				35 g
Glace royale				
Œufs (blancs)	1	1	1	1
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g
Nombre de portions	24			

Bon d'économat

MIROIR AU CITRON

Même technique que pour le miroir au cassis, remplacer le bavarois au cassis par un bavarois au citron, imbiber la génoise au sirop parfumé à la liqueur de citron.

MIROIR AUX FRAISES

Même technique que pour le miroir au cassis, remplacer le bavarois au cassis par un bavarois aux fraises.

MIROIR AUX FRAMBOISES

Même technique que pour le miroir au cassis, remplacer le bavarois au cassis par un bavarois aux framboises, imbiber la génoise au sirop parfumé à la liqueur de framboises.

CARDINAL AU CASSIS

- Confectionner une meringue aux amandes : **fiche technique de base.**
- Réaliser un bavarois au cassis à base de sirop : fiche technique de base.
- Confectionner une génoise : **fiche technique de base.**
- Montage en cercle - 60 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur un carton, placer un fond de meringue aux amandes légèrement plus petit que le diamètre du cercle.
- Étaler une couche de bavarois au cassis, placer un fond de génoise légèrement plus petit que le cercle imbibé de sirop parfumé à la liqueur de cassis.
- Garnir le cercle d'une couche de bavarois au cassis jusqu'à 1,5 mm du bord, bien lisser le dessus.
- Réserver à nouveau au frais.
- Couler délicatement la gelée de cassis jusqu'à hauteur du cercle.
- Réserver à nouveau au frais.
- Décercler au chalumeau, couper le carton au ras de l'entremets.
- Masquer le pourtour avec des copeaux de chocolat ou des bandes de chocolat.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

CARDINAL AUX FRAISES

Même technique que pour le cardinal au cassis, remplacer le bavarois au cassis par un bavarois aux fraises, la liqueur de cassis par de la liqueur de fraises et la gelée de cassis par une gelée de fraises.

CARDINAL AUX FRAMBOISES

Même technique que pour le cardinal au cassis, remplacer le bavarois au cassis par un bavarois aux framboises, la liqueur de cassis par de la liqueur de framboises, et la gelée de cassis par une gelée aux framboises.

ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE BAVAROIS AU SIROP

Éléments de la pâte à génoise	MIROIR AUX CASSIS	MIROIR AU CITRON	MIROIR AUX FRAISES	MIROIR AUX FRAMBOISES
Œufs	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g
Sucre semoule	190 g	190 g	190 g	190 g
Farine	190 g	190 g	190 g	190 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à bavarois				
Sirop à 1,2624 D				
Eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	12	12	12	12
Garniture				
Pulpe de cassis	50 cl			
Jus de citrons	2		2	2
Jus de citrons (1,1 kg)		50 cl		
Pulpe de fraises ou			50 cl	
Fraises			600 g = 50 cl	
Pulpe de framboises ou Framboises				50 cl 600 g = 50 cl
Crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Crème de cassis	3 cl			
Liqueur de citron		3 cl		
Liqueur de fraises			3 cl	
Liqueur de framboises				3 cl
Éléments de la gelée				
Sirop :				
sucre				
Semoule	50 g	50 g	50 g	50 g
Jus de citron	1/4	1/4	1/4	1/4
Gélatine (feuilles)	2	2	2	2
Pulpe de cassis	100 g			
Jus de citron		100 g		
Pulpe de fraises			100 g	
Pulpe de framboises				100 g
Crème de cassis	2 cl			
Crème de citron		2 cl		
Liqueur de fraises			2 cl	
Liqueur de framboises				2 cl
Éléments de décoration				
Pâte d'amandes	80 g	80 g	80 g	80 g
Colorant rouge	Pm		Pm	Pm
Colorant jaune		Pm		
Colorant vert	Pm	Pm	Pm	Pm
Glace royale				
Œufs (blanc)	1	1	1	1
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g
Jus de citron	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	24			

Bon d'économat

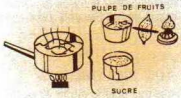
Bon d'économat

ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE BAVAROIS AU SIROP

	CARDINAL AU CASSIS	CARDINAL AUX FRAISES	CARDINAL AUX FRAMBOISES
Éléments de la pâte à meringue aux amandes			
Œufs (blancs)	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Sucre glace	250 g	250 g	250 g
Amandes blanches en poudre	125 g	125 g	125 g
Éléments de la pâte à génoise			
Œufs	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g
Sucre	185 g	185 g	185 g
Farine	185 g	185 g	185 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à bavarois			
Sirop à 1,2624 D			
Eau	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	12	12	12
Garniture			
Pulpe de cassis	50 cl		
Fraises		600 g = 50 cl	
Framboises			600 g = 50 cl
Jus de citron	2	2	2
Crème fouettée			
Crème fleurette	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments du punch			
Sirop à 1,2624 D	*Pm*	*Pm*	*Pm*
Liqueur de cassis	6 cl		
Liqueur de fraises		6 cl	
Liqueur de framboises			6 cl
Éléments de la gelée			
Pulpe de cassis	200 g		
Pulpe de fraises		200 g	
Pulpe de framboises			200 g
Sucre semoule	100 g	100 g	100 g
Gélatine (feuilles)	3	3	3
Élément de décoration			
Chocolat couverture foncé	450 g	450 g	450 g
Nombre de portions		32	

Bavarois ou moscovites à base de sucre

- Réunir dans une casserole, la pulpe de fruits ou le jus de fruits déterminant l'appellation, le sucre et le jus de citron.
- Porter le tout à ébullition pendant 1 à 2 minutes.

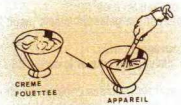


- Retirer la casserole du feu et y incorporer les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide et bien égouttées.
- Parfumer l'appareil.

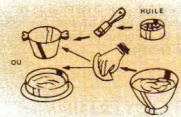
RÉALISER LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Laisser refroidir l'appareil, dès qu'il commence à prendre le lisser au fouet et y incorporer délicatement la crème fouettée.



- Dresser l'appareil à bavarois dans des moules à charlotte légèrement huilés ou dans des cercles posés sur carton rond pâtissier.



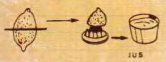
- Démouler les bavarois sur plat rond en trempant à mi hauteur pendant quelques secondes les moules dans de l'eau très chaude, les cercles se démoulent au chalumeau.
- Dresser les bavarois sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly et les fruits correspondants.

BAVAROIS OU MOSCOVITES À BASE DE SUCRE

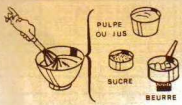
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4
Éléments de l'appareil				
Pulpe de fruits ou jus de fruits	50 cl	50 cl	50 cl	1 litre
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Citrons (jus)	2	2	2	4
Sucre glace ou sucre semoule	200 g	300 g	300 g	350 g
Gélatine (feuilles)	7	8	8	14
Lait				25 cl
Élément de la crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre	1 litre
Bavarois aux ananas				
Ananas frais (1 pièce)	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl	3 kg = 1 litre
Kirsch	3 cl	3 cl	3 cl	5 cl
Bavarois aux citrons Sirop (jus d'ananas, poires, abricots, pêches) Zestes de citron			8 p = 350 g 150 g Pm } 50 cl	12 p = 700 g 300 g Pm } 1 litre
Bavarois aux fraises				
Fraises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	1,2 kg = 1 litre
Liqueur de fraises	3 cl	3 cl	3 cl	5 cl
Décor				
Fraises	100 g	150 g	150 g	200 g
Bavarois aux framboises				
Framboises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	1,2 kg = 1 litre
Liqueur de framboises	3 cl	3 cl	3 cl	5 cl
Décor				
Framboises	100 g	150 g	150 g	200 g
Bavarois aux fruits de la passion				
Pulpe de fruits	50 cl	50 cl	50 cl	1 litre
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Bavarois au cassis				
Pulpe de cassis	50 cl	50 cl	50 cl	1 litre
Liqueur de cassis	3 cl	3 cl	3 cl	5 cl
Bavarois aux pamplemousses				
Pamplemousses (4 pièces)	1,2 kg = 50 cl	1,2 kg = 50 cl	1,2 kg = 50 cl	2,4 kg = 1 litre
Kirsch	4 cl	4 cl	4 cl	8 cl
Éléments de la crème Chantilly				
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Moules à charlottes cerclés 45 mm de hauteur	**ø 12 : 3 ø 18 : 2**		**ø 12 : 4 ø 20 : 2**	**ø 12 : 5 ø 18 : 3**
Nombre de portions	**10**	**12**	**16**	**24**

Bavarois ou moscovites aux fruits à base de crème pâtissière

- Extraire le jus ou la pulpe de fruits.



- Réunir dans une casserole le jus ou la pulpe de fruits (pour les bavarois au citron et à l'orange ajouter les zestes), le beurre fondu tiède, le sucre et les œufs.
- Bien mélanger le tout.

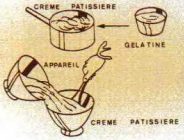


- Cuire à la nappe à feu doux comme pour une crème anglaise (ne pas dépasser 85 °C).

CONFECTIONNER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Fiche technique de base.

- Coller la crème pâtissière avec les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide, bien les égoutter.
- Effectuer à chaud le mélange de l'appareil avec la crème pâtissière.



RÉALISER LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Lorsque l'appareil est froid, juste avant qu'il ne prenne, incorporer délicatement la crème fouettée.
- Dresser l'appareil aussitôt.

Bavarois à l'orange

BAVAROIS AUX FRUITS À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE

	BAVAROIS AUX CITRONS	BAVAROIS À L'ORANGE	BAVAROIS AUX ANANAS	BAVAROIS AUX KIWIS
Éléments de l'appareil à bavarois				
Jus de citron	150 g			
Jus d'orange		150 g		
Pulpe d'ananas			50 cl	
Pulpe de kiwis				50 cl
Zeste de citron	1			
Zeste d'orange		1		
Beurre	100 g	100 g	100 g	100 g
Œufs	5 : 300 g	5 : 300 g	5 : 300 g	5 : 300 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g
Parfums				
Kirsch			10 cl	
Rhum				10 cl
Extrait de vanille			Pm	Pm
Éléments de la crème pâtissière				
Lait	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	5 : 90 g	5 : 90 g	5 : 90 g	5 : 90 g
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g	150 g
Poudre à crème	40 g	40 g	40 g	40 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	10	10	10	10
Élément de la crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Moules à charlottes cerclés de 45 mm de hauteur	ø 120 mm : 4 ø 220 mm : 2			
Nombre de portions	20			

Entremets aux fruits à base de bavarois à la crème pâtissière

MURCIA AU CITRON

- Pocher des tranches très minces de citron dans un sirop à 1,2624 D.
- Réaliser la génoise.
- Confectionner l'appareil à bavarois aux citrons à base de crème pâtissière : **fiche technique de base.**
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur une feuille plastifiée ou sur une feuille de papier siliconé avec un carton dessous.
- Disposer harmonieusement dans le fond des tranches de citron bien égouttées.
- Garnir le fond d'une couche de bavarois au citron.
- Poser une abaisse de génoise légèrement moins grande que le cercle, l'imbiber de sirop parfumé au citron.
- Garnir le dessus d'une autre couche de bavarois au citron.
- Poser une seconde abaisse de génoise imbibée.
- Lisser le dessus de bavarois et réserver au frais.

Présentation

- Retourner le gâteau sur un carton, glacer le dessus avec le sirop collé et parfumé au citron.
- Ôter le cercle au chalumeau.

Murcia aux kiwis

MURCIA À L'ORANGE

- Même technique que pour le murcia au citron, remplacer le bavarois au citron par un bavarois à l'orange et les tranches de citron pochées par des tranches d'orange pochées.
- Glacer le dessus avec un sirop collé et parfumé à l'orange.

MURCIA À L'ANANAS

- Même technique que pour le murcia au citron, remplacer le bavarois au citron par un bavarois aux ananas et les tranches de citron pochées par des tranches d'ananas au sirop.
- Glacer le dessus avec un sirop collé et parfumé au kirsch.

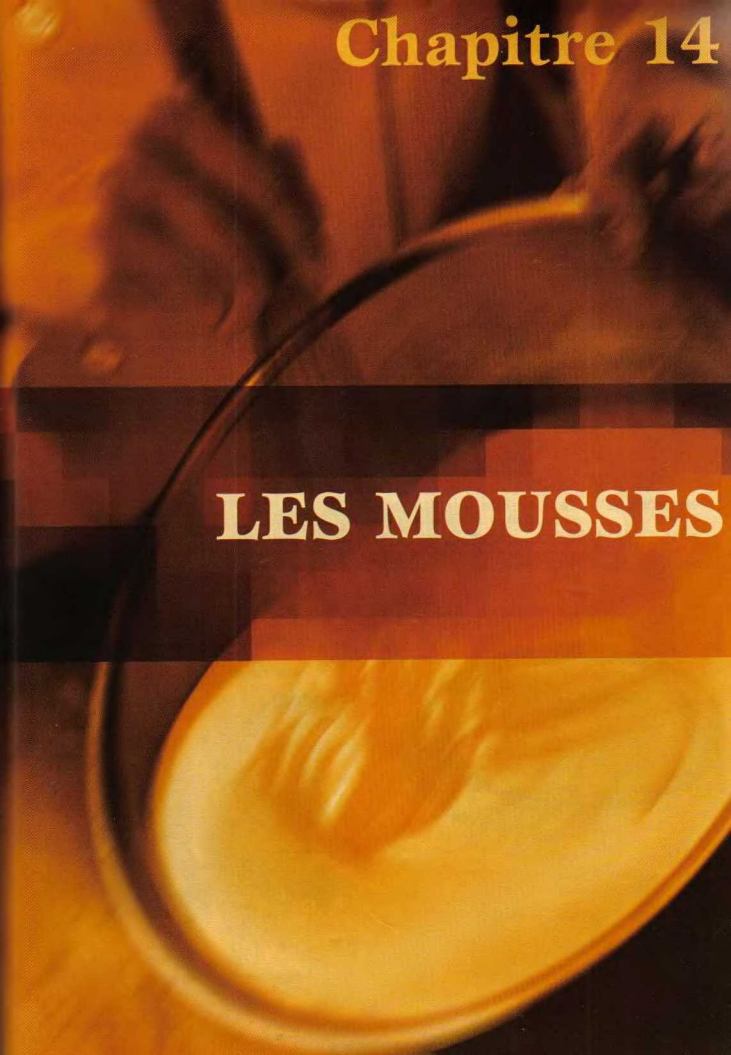
MURCIA AUX KIWIS

- Même technique que pour le murcia au citron, remplacer le bavarois au citron par un bavarois aux kiwis, les tranches de citron pochées par des tranches de kiwis.
- Glacer le dessus avec un sirop collé et parfumé au rhum.

ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE BAVAROIS À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

	MURCIA AU CITRON	MURCIA À L'ORANGE	MURCIA À L'ANANAS	MURCIA AUX KIWIS
Éléments de la pâte à génoise				
Œufs	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g	6 : 360 g
Sucre semoule	185 g	185 g	185 g	185 g
Farine	185 g	185 g	185 g	185 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à bavarois				
Jus de citron	150 g			
Jus d'orange		150 g		
Pulpe d'ananas			500 g	
Pulpe de kiwis				500 g
Zestes de citron	2			
Zeste d'orange		2		
Beurre	100 g	100 g	100 g	100 g
Œufs	5 : 300 g	5 : 30 g	5 : 300 g	5 : 300 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g
Parfums				
Kirsch			10 cl	
Rhum				10 cl
Extrait de vanille			Pm	Pm
Crème pâtissière				
Lait	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	5 : 90 g	5 : 90 g	5 : 90 g	5 : 90 g
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g	150 g
Poudre à crème ou maïzena	40 g	40 g	40 g	40 g
Gélatine (feuilles)	10	10	10	10
Crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments de garniture				
Citrons	5 pièces			
Oranges		5 pièces		
Ananas au sirop			1 bte 4/4	
Kiwis				6 pièces
Éléments du sirop				
Sirop à 1,2624 D :				
Eau	500 g	500 g	500 g	500 g
Sucre	750 g	750 g	750 g	750 g
Liqueur de citron	4 cl			
Liqueur d'orange		4 cl		
Kirsch			4 cl	
Rhum				4 cl
Éléments du sirop collé				
Sirop	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
Gélatine (feuilles)	3	3	3	3
Nombre de portions	24			

Bon d'économat



Chapitre 14

LES MOUSSES

Les mousses

Les mousses sont des préparations très légères, savoureuses et onctueuses qui peuvent être obtenues en utilisant différentes techniques de base.

CLASSIFICATION

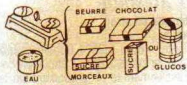
- À BASE DE BEURRE
  - → À BASE DE BEURRE ET DE JAUNES D'ŒUFS
    - → À BASE DE BEURRE, D'APPAREIL À BOMBE ET DE CRÈME FOUETTÉE
- À BASE D'APPAREIL À BOMBE AU SIROP
  - → À BASE D'APPAREIL À BOMBE AU SUCRE CUIT
- À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE
  - → AUX FRUITS À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE
- À BASE DE CRÈME ANGLAISE
  - → AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE
- AUX FRUITS À BASE DE SIROP
  - → AUX FRUITS À BASE DE SUCRE
- AUX FRUITS MÉTHODE CRÈME ANGLAISE
- AUX FRUITS OU JUS DE FRUITS À BASE D'APPAREIL À BOMBE
- AUX FRUITS MÉTHODE CRÈME PÂTISSIÈRE

Assortiment de mousses

Mousses à base de beurre

MOUSSE AU CHOCOLAT : RECETTE N° 1 ET N° 2

- Peser et mesurer les denrées.

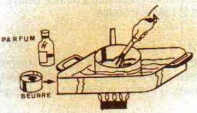


CONFECTIONNER LA MERINGUE ITALIENNE

Fiche technique de base.

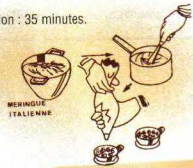
- Incorporer les feuilles de gélatine bien essorées à l'appareil chaud.
- Râper ou concasser le chocolat de couverture, le mettre à fondre dans une casserole au bain-marie à feu doux.

- Lorsque le chocolat est fondu, ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger avec un fouet jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse et homogène.
- Le parfumer.



- Incorporer progressivement les jaunes hors du feu, bien mélanger.
- Pour la recette N° 1 supprimer les jaunes d'œufs.

- Adjoindre délicatement la meringue italienne tiède avec une spatule en coupant l'appareil comme pour les soufflés.
- Dresser la mousse dans des ramequins, des coupes ou des compotiers à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée F 5 ou dans des cercles (hauteur 45 mm).
- Réserver au frais.
- Temps de réalisation : 35 minutes.



Remarque : recette N° 2

- Cette mousse doit être servie dans les heures qui suivent.

RECETTE N° 3

Mousse au chocolat

- Peser et mesurer les denrées.
- Faire fondre le chocolat râpé ou concassé au bain-marie à feu doux.
- Confectionner l'appareil à bombe au sucre cuit (cuire le sucre au boulé 118 °C, le verser en filets sur les jaunes en fouettant énergiquement, monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement).
- Élaborer la meringue italienne (monter les blancs en neige très ferme et verser dessus le sucre cuit au gros boulé 121 °C).
- Ajouter aussitôt les feuilles de gélatine trempées et pressées, monter jusqu'à refroidissement.
- Mettre le beurre en pommade, lui incorporer progressivement le chocolat, l'appareil à bombe, la meringue italienne et la crème fouettée.
- Dresser.

Mousse au café

- Même technique que pour la mousse au chocolat, remplacer le chocolat par de l'extrait de café.

Mousse au praliné

- Même technique que pour la mousse au chocolat, remplacer le chocolat par du praliné.

Mousse au Grand Marnier

- Même technique que pour la mousse au chocolat, remplacer le chocolat par du Grand Marnier.

Mousse au chocolat

Bon d'économat

MOUSSES À BASE DE BEURRE	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2 + jaunes d'œufs + crème fouettée	RECETTE N° 3 + appareil à bombe
Éléments de base			
Beurre	250 g	250 g	500 g
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	12	12	12
Sucre morceaux ou semoule	500 g	500 g	500 g
Glucose ou Sucre morceaux ou semoule	100 g 600 g	100 g 600 g	100 g 600 g
Eau	200 g	200 g	200 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	6	6	8
Œufs (jaunes)		8	
Éléments de l'appareil à bombe			
Œufs (jaunes)			12
Sucre semoule			300 g
Glucose facultatif			30 g
Eau			100 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette			80 cl
Mousse au chocolat			
Chocolat « couverture noire »	500 g	500 g	700 g
Mousse au café			
Extrait de café	5 cl	5 cl	7 cl
Mousse au praliné			
Praliné en pâte	250 g	250 g	500 g
Mousse au Grand Marnier			
Grand Marnier	8 cl	8 cl	10 cl
Moules cerclés de 45 mm de hauteur		ø 180 mm : 3	ø 180 mm : 4
Nombre de portions	18		24

Mousses à base d'appareil à bombe au sirop

MOUSSES À BASE D'APPAREIL À BOMBE AU SIROP

- **Appareil à bombe au sirop.**
- Clarifier les œufs.
- Confectionner le sirop à 1,2624 Densité : réunir dans une casserole, l'eau, le sucre, porter à ébullition deux minutes.
- Verser progressivement le sirop bouillant sur les jaunes en remuant vivement avec un fouet, monter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit presque froid.
- Incorporer délicatement l'appareil à bombe au beurre en pommade à l'aide d'un fouet, parfumer.
- Réaliser la meringue italienne collée (coller l'appareil aussitôt après avoir incorporé le sucre en ajoutant les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide et bien égouttées).
- Crème fouettée : monter la crème UHT ou fleurette.
- Incorporer la meringue italienne presque froide à l'appareil à bombe beurré et parfumé puis la crème fouettée.
- Garnir les cercles posés sur un carton rond pâtissier de mousse, lisser le dessus avec une spatule, laisser prendre au frais.
- Démouler au chalumeau, dresser sur papier dentelle.

Décor

Chantilly.

Remarques : mousse à la crème de marrons

- Détendre la crème de marrons avec le rhum puis incorporer progressivement l'appareil à bombe beurré, la meringue italienne et la crème fouettée.

Mousse à la pistache

- Détendre la pâte de pistaches et la pâte d'amandes confiseur avec le kirsch puis incorporer progressivement l'appareil à bombe beurré, la meringue italienne et la crème fouettée.

Mousse aux écorces d'oranges

- Détendre la pâte d'amandes confiseur avec le cointreau puis incorporer progressivement l'appareil à bombe beurré, les écorces d'oranges hachées et macérées au cointreau, la meringue italienne et la crème fouettée.

Mousse aux noix

- Parfumer l'appareil à bombe beurré avec la liqueur de noix, incorporer délicatement la meringue italienne, les cerneaux de noix hachés et la crème fouettée.

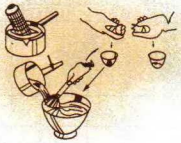
Bon d'économat

MOUSSES À BASE D'APPAREIL À BOMBE AU SIROP	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de l'appareil à bombe au sirop			
Œufs (jaunes)	16	16	16
Beurre	500 g	500 g	500 g
Sirop à 1,2624 D			
Eau	250 g	250 g	250 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g
Éléments de la pâte à meringue italienne			
Œufs (blancs)	12	12	12
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g
Eau	170 g	170 g	170 g
Gélatine (feuilles)	8	10	10
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse à la crème de marrons			
Crème de marrons	400 g	400 g	450 g
Rhum	5 cl	6 cl	7 cl
Mousse à la pistache			
Pâte de pistaches	150 g	160 g	180 g
Pâte d'amande confiseur	150 g	160 g	180 g
Kirsch	5 cl	6 cl	7 cl
Mousse aux écorces d'oranges			
Écorces d'oranges confites	300 g	350 g	400 g
Pâte d'amandes confiseur	300 g	350 g	400 g
Cointreau	10 cl	12 cl	14 cl
Mousse aux noix			
Cerneaux de noix	300 g	350 g	400 g
Liqueur de noix	5 cl	6 cl	7 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	ø 180 mm : 4	ø 180 mm : 5	
Nombre de portions	24	30	

Mousses à base d'appareil à bombe au sucre cuit

CONFECTIONNER L'APPAREIL À BOMBE AU SUCRE CUIT

- Clarifier les œufs.
- Verser le sucre cuit au boulé en filet sur les jaunes d'œufs en remuant avec un fouet pour éviter de brûler les jaunes.



- Monter jusqu'à complet refroidissement.
- Parfumer l'appareil.

RÉALISER LA MERINGUE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Mélanger délicatement à l'appareil à bombe, la meringue italienne et la crème fouettée.
- Garnir les cercles posés sur un carton pâtissier de mousse.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly et des fruits confits.

Bon d'économat

MOUSSES À BASE D'APPAREIL À BOMBE AU SUCRE CUIT	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de l'appareil à bombe au sucre cuit			
Œufs (jaunes)	8	8	8
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Sucre cuit			
Eau	60 g	60 g	60 g
Glucose	20 g	20 g	20 g
Sucre morceaux	150 g	200 g	200 g
Éléments de la pâte à meringue italienne			
Œufs (blancs)	8	8	8
Sucre morceaux ou semoule	250 g	250 g	250 g
Glucose	25 g	25 g	25 g
Gélatine (feuilles)	5	6	6
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse au café			
Extrait de café	5 cl	6 cl	7 cl
Mousse au chocolat			
Chocolat : couverture noire ou au lait	400 g	400 g	500 g
Mousse au praliné			
Praliné en pâte	300 g	400 g	450 g
Mousse à la liqueur			
Liqueur	5 cl	6 cl	7 cl
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	**ø 180 mm : 2**	**ø 200 mm : 2**	**ø 180 mm : 3**
Nombre de portions	**12**	**16**	**18**

Entremets à base de mousses : appareil à bombe au sucre cuit

GROSEILLER

- Confectionner la génoise aux amandes : **fiche technique de base.**
- Réaliser la mousse à la groseille à base de sucre cuit : **fiche technique de base.**
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur un carton, disposer à l'intérieur du cercle une abaisse de génoise aux amandes, l'imbiber de sirop parfumé au kirsch.
- Garnir de mousse à la groseille jusqu'au bord du cercle, lisser le dessus, réserver au frais.
- Confectionner la meringue italienne, la coller avec la gélatine.
- Décercler au chalumeau.
- Masquer le dessus à l'aide d'une poche munie d'une douille à St-Honoré de meringue italienne en formant un soleil en partant de l'extérieur vers le centre.
- Flamber au chalumeau.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

MURCIA

- Couper des tranches très minces de citron, les pocher dans un sirop à 1,2624 D, les laisser macérer pendant 12 à 24 heures.
- Confectionner la génoise.
- Réaliser la mousse au citron à base d'appareil à bombe au sucre cuit.
- Montage en cercle de 45 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur une feuille de papier plastique.
- Bien égoutter les tranches de citron et les disposer harmonieusement au fond du cercle.
- Garnir de mousse au citron au tiers de la hauteur, disposer une mince tranche de génoise imbibée de sirop parfumé à la liqueur de citron.
- Étendre une autre couche de mousse au citron.
- Disposer une deuxième abaisse de génoise très mince, l'imbiber de sirop parfumé à la liqueur de citron.
- Réserver au frais.
- Retourner le gâteau sur un carton, ôter le cercle au chalumeau.
- Napper de gelée de citrons.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

BRÉSILIEN

- Confectionner la génoise, la dresser dans des moules gouttières beurrés et farinés.
- La cuire au four à 190 °C.
- Réaliser la mousse au café à base d'appareil à bombe au sucre cuit.
- Couper horizontalement la génoise froide en trois parties.
- Imbiber les abaisses de sirop parfumé au café.
- Poser la première abaisse sur un carton, étaler une couche de mousse au café.
- Disposer la deuxième abaisse dessus, couche de mousse au café.
- Mettre sur grille et enrober d'une première couche de pâte à glacer, saupoudrer d'amandes effilées grillées.
- Réserver au frais.
- Enrober d'une deuxième couche de pâte à glacer.
- Réserver à nouveau au frais.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

Remarque

- Cet entremets peut être coupé en tranches d'1 cm d'épaisseur environ et glacé à la pâte à glacer.

ENTREMETS À BASE DE MOUSSES APPAREIL À BOMBE AU SUCRE CUIT

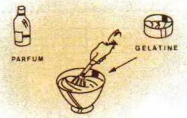
	GROSEILLER	MURCIA	BRÉSILIEN
Éléments de la pâte à génoise			
Œufs	10 : 600 g	8 : 480 g	8 : 480 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Farine	200 g	50 g	
Fécule ou maïzena	50 g		
Amandes blanches en poudre	75 g		
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à mousse			
Sucre glace	200 g		
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Pulpe de groseilles	50 cl		
Kirsch	5 cl		
Gélatine (feuilles)	9	9	
Jus de citron	1	1.1 - 50 cl	
Jaunes d'œufs		8	8
Sucre semoule		200 g	200 g
Colorant jaune		Pm	
Eau		70 g	70 g
Extrait de café			7 cl
Meringue italienne			
Œufs (blancs)	6 ; 210 g	6 : 210 g	8 : 280 g
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g
Eau	100 g	100 g	100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)			6
Crème fouettée			
Crème UHT	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments du punch			
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Kirsch	5 cl		
Liqueur de citron		5 cl	
Extrait de café			2 cl
Élément de garniture			
Citrons		9 pièces	
Éléments du sirop pour pocher			
Eau		50 cl	
Sucre semoule		750 g	
Éléments de finition			
Pâte à glacer			1 kg
Amandes effilées			200 g
Gelée au citron			
Jus de citron		200 g	
Sucre semoule		100 g	
Gélatine (feuilles)		3	
Colorant jaune		Pm	
Meringue italienne			
Œufs (blancs)	8		
Sucre semoule	500 g		
Eau	170 g		
Extrait de vanille	Pm		
Gélatine (feuilles)	4		
Nombre de portions		32	

Mousses à base de crème pâtissière

CONFECTIONNER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Fiche technique de base.

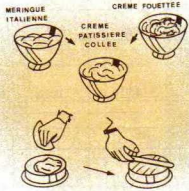
- Coller la crème pâtissière avec des feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide, bien les égoutter.
- Parfumer la crème pâtissière collée.



RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Mélanger la crème pâtissière tiède, la meringue italienne froide et la crème fouettée.



- Garnir les cercles posés sur un carton rond pâtissier de mousse.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre l'appareil au frais.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly et des fruits confits.

Bon d'économat

MOUSSES À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de la crème pâtissière			
Lait	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	6	6	6
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g
Poudre à crème ou maïzena	30 g	30 g	30 g
Gélatine (feuilles)	8	10	12
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de la pâte à meringue italienne			
Œufs (blancs)	8	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Glucose facultatif	30 g	30 g	30 g
Eau	80 g	80 g	80 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse au café			
Extrait de café	5 cl	6 cl	6 cl
Grains de café à la liqueur	36	36	48
Mousse au chocolat			
Chocolat couverture	150 g	180 g	180 g
Mousse au Grand Marnier			
Grand Marnier	5 cl	8 cl	8 cl
Mousse au praliné			
Praliné	180 g	200 g	200 g
Éléments de la crème Chantilly			
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	ø 180 mm : 3		ø 180 mm : 4
Nombre de portions	18	24	

Entremets à base de mousses à la crème pâtissière

LONGCHAMP AU KIRSCH

- Confectionner la génoise : **fiche technique de base.**
- Réaliser la mousse au kirsch à base de crème pâtissière : fiche technique de base.
- Montage en cercle - 45 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur un carton, placer un fond de génoise légèrement plus petit que le cercle imbibé de sirop parfumé au kirsch.
- Garnir de mousse, parsemer de framboises en cours du garnissage, lisser au ras du cercle.
- Réserver au frais.
- Confectionner la meringue italienne.
- Lisser à nouveau avec de la meringue italienne.

Décor

- Avec de la meringue italienne réaliser à l'aide d'une poche et d'une douille à St-Honoré un soleil en partant de l'extérieur vers le centre.
- Colorer légèrement au chalumeau pour donner du relief.
- Décercler et dresser sur carton avec papier dentelle.

ENTREMETS À BASE DE MOUSSES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

	LONGCHAMP AU KIRSCH
Éléments de la pâte à génoise	
Œufs	8 ; 480 g
Sucre semoule	250 g
Farine	250 g
Extrait de vanille	Pm
Éléments de l'appareil à mousse crème pâtissière	
Lait	50 cl
Œufs (jaunes)	6 ; 108 g
Sucre semoule	200 g
Maïzena ou poudre à crème	30 g
Gélatine (feuilles)	10
Extrait de vanille	Pm
Kirsch	3 cl
Meringue italienne	
Œufs (blancs)	8 ; 280 g
Sucre semoule	250 g
Glucose (facultatif)	30 g
Eau	80 g
Crème fouettée	
Crème UHT ou fleurette	80 cl
Éléments du punch	
Sirop à 1,2624 D	Pm
Kirsch	3 cl
Élément de garniture	
Framboises	250 g
Éléments de finition	
Œufs (blancs)	8 ; 280 g
Sucre semoule	500 g
Glucose (facultatif)	50 g
Gélatine (feuilles)	4
Nombre de portions	32

Bon d'économat

Mousses aux fruits à base de crème pâtissière

CONFECTIONNER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Fiche technique de base.

- Coller la crème pâtissière avec des feuilles de gélatine.
- Parfumer la crème pâtissière collée.

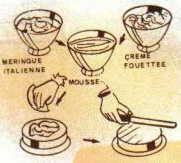
RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Préparer les fruits en fonction de l'appellation.

- Mélanger à la crème pâtissière le jus de citron ou le jus d'orange ou le jus de pamplemousse, le zeste et la liqueur correspondants.

- Incorporer délicatement à l'appareil (crème pâtissière, jus de fruit, zeste de fruits) avant qu'il ne prenne la meringue italienne et la crème fouettée.
- Garnir de mousse les cercles posés sur un carton rond pâtissier.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les cercles au chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly et des fruits confits.



MOUSSES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de la crème pâtissière			
Lait	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	6	6	6
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g
Poudre à crème ou maïzena	30 g	30 g	30 g
Gélatine (feuilles)	8	10	12
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de la pâte à meringue italienne			
Œufs (blancs)	8	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Glucose (facultatif)	30 g	30 g	30 g
Eau	80 g	80 g	80 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette		50 cl	1 litre
Mousse au citron			
Citrons jus (environ 10 pièces)	1 kg = 380 g	1 kg = 380 g	1 kg = 380 g
Zestes de citrons	2	2	2
Crème de citron	3 cl	3 cl	3 cl
Mousse à l'orange			
Oranges jus	1,1 kg = 380 g	1,1 kg : 380 g	1,1 kg = 380 g
Zestes d'oranges	2	2	2
Liqueur d'orange	3 cl	3 cl	3 cl
Mousse au pamplemousse			
Pamplemousses (jus)	380 g	380 g	380 g
Zestes de pamplemousses	2	2	2
Kirsch	3 cl	3 cl	3 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	**ø 180 mm : 2**	**ø 180 mm : 3**	**ø 180 mm : 4**
Nombre de portions	**12**	**18**	**24**

Bon d'économat

Entremets aux fruits à base de mousse à la crème pâtissière

MIROIR CITRON/CHOCOLAT

- Confectionner la génoise au chocolat : **fiche technique de base.**
- Réaliser une mousse aux citrons à base de crème pâtissière : **fiche technique de base.**
- Montage en cercle 45 mm de hauteur.
- Couper horizontalement la génoise au chocolat en trois parties égales.
- Poser le cercle sur un carton et placer une abaisse de génoise au chocolat légèrement plus petite que le diamètre du cercle imbibé d'un sirop parfumé à la liqueur de citron.
- Étaler une couche de mousse au citron, bien la coller contre le cercle.
- Poser une deuxième abaisse de génoise légèrement plus petite que le cercle, imbibé de sirop parfumé à la liqueur de citron.
- Garnir le cercle de mousse au citron jusqu'à 1,5 mm du bord, bien lisser le dessus.
- Réserver au frais.
- Parsemer le dessus d'une julienne de zestes de citron confits macérés à la liqueur de citron.
- Couler délicatement la gelée de citron, colorée légèrement jaune, jusqu'à hauteur du cercle.
- Réserver à nouveau au frais.
- Décercler au chalumeau, couper le carton au ras de l'entremets.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

MIROIR ORANGE/CHOCOLAT

- Même technique que pour le miroir citron/chocolat, remplacer la mousse au citron par de la mousse à l'orange, la liqueur de citron par de la liqueur d'orange et les zestes de citron confits par des zestes d'oranges confites.

Bon d'économat

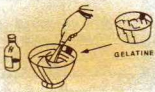
ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE MOUSSE À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

	MIROIR CITRON/ CHOCOLAT	MIROIR ORANGE/ CHOCOLAT
Éléments de la pâte à génoise au chocolat		
Œufs	8 : 480 g	8 : 480 g
Sucre semoule	250 g	250 g
Farine	250 g	250 g
Cacao en poudre	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à mousse		
Crème pâtissière		
Lait	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	6	6
Sucre semoule	300 g	300 g
Maïzena ou poudre à crème	30 g	30 g
Gélatine (feuilles)	12	12
Extrait de vanille	Pm	Pm
Meringue italienne		
Œufs (blancs)	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g
Glucose	30 g	30 g
Eau	80 g	80 g
Crème fouettée		
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre
Éléments du punch		
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm
Liqueur de citron	6 cl	
Zestes de citrons	2	
Liqueur d'orange		6 cl
Zestes d'oranges		2
Jus d'oranges		1,1 kg = 380 g
Jus de citrons	1 kg = 380 g	
Éléments de décoration		
Zestes de citrons confits	100 g	
Zestes d'oranges confites		100 g
Éléments de la gelée		
Jus de citron	100 g	
Jus d'orange		100 g
Eau	100 g	100 g
Sucre semoule	100 g	100 g
Colorant jaune	Pm	
Colorant rose		Pm
Gélatine (feuilles)	3	3
Nombre de portions	32	

Mousses à base de crème anglaise

CONFECTIONNER LA CRÈME ANGLAISE

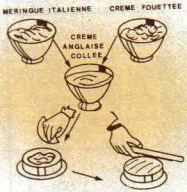
- Coller la crème anglaise.
- La parfumer.



RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Incorporer délicatement à la crème anglaise collée, juste avant qu'elle ne prenne, la meringue italienne et la crème fouettée.
- Garnir de mousse les cercles posés sur un carton rond pâtissier.
- Bien lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly et des fruits confits.



MOUSSE AUX NOIX

- Même technique que pour la mousse au café, remplacer le café par de la liqueur de noix et incorporer à la crème anglaise juste avant qu'elle ne prenne, les cerneaux de noix hachés, en réserver quelques-uns pour le décor.

MOUSSES À BASE DE CRÈME ANGLAISE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de la crème anglaise			
Lait	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	8	8	8
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	5	6	6
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	8	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Glucose (facultatif)	30 g	30 g	30 g
Eau	80 g	80 g	80 g
Gélatine (feuilles)	4	4	4
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse au café			
Extrait de café	5 cl	6 cl	6 cl
Grains de café à la liqueur	36	48	48
Mousse au chocolat			
Chocolat couverture	150 g	180 g	180 g
Mousse au Cointreau			
Cointreau	6 cl	8 cl	8 cl
Écorces d'oranges confites	250 g	300 g	300 g
Mousse aux noix			
Liqueur de noix	5 cl	7 cl	7 cl
Cerneaux de noix	350 g	400 g	400 g
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	ø 180 mm : 3	ø 180 mm : 4	
Nombre de portions	18	24	

Bon d'économat

Mousses aux fruits à base de crème anglaise

CONFECTIONNER LA CRÈME ANGLAISE

Fiche technique de base.

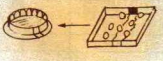
- Coller la crème anglaise avec des feuilles de gélatine.
- La parfumer.

RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Incorporer délicatement à la crème anglaise collée, juste avant qu'elle ne prenne, la meringue italienne et la crème fouettée.

- Garnir de mousse les cercles posés sur un carton rond pâtissier à mi-hauteur.
- Mettre une couche de fruits en les collant bien au cercle.



- Recouvrir de mousse.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle et les décorer avec de la crème Chantilly et les fruits correspondant plus des fruits confits.

MOUSSES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de la crème anglaise			
Lait	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	8	8	8
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	5	6	6
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	8	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Glucose (facultatif)	25 g	25 g	25 g
Eau	80 g	80 g	80 g
Gélatine (feuilles)	4	4	4
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse aux ananas			
Ananas au sirop	1 bte 4/4	1 bte 4/4	1 bte 4/4
Kirsch	5 cl	5 cl	5 cl
Mousse aux fraises			
Fraises	400 g	500 g	500 g
Mousse aux framboises			
framboises	400 g	500 g	500 g
Mousse aux pêches			
Pêches au sirop	1 bte 4/4	1 bte 4/4	1 bte 4/4
Liqueur de pêches	5 cl	5 cl	5 cl
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Mousse aux poires			
Poires au sirop	1 bte 4/4	1 bte 4/4	1 bte 4/4
Liqueur de poires	5 cl	5 cl	5 cl
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	ø 180 mm : 3	ø 180 mm : 4	
Nombre de portions	18	24	

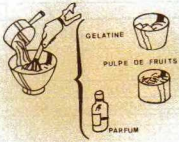
Bon d'économat

Mousses aux fruits à base de sirop

CONFECTIONNER LE SIROP À 1,2624 D

Fiche technique de base.

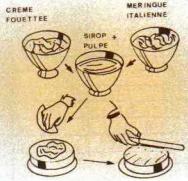
- Coller le sirop avec les feuilles de gélatine.
- Le parfumer.
- Ajouter la pulpe de fruits ou le jus de fruits déterminant l'appellation et la liqueur correspondante.



RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Incorporer à l'appareil (sirop + pulpe de fruits), avant qu'il ne prenne, la meringue italienne et la crème fouettée.
- Garnir de mousse les cercles posés sur un carton rond pâtissier.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle et les décorer avec de la crème Chantilly et des fruits confits.



Remarque

- Pour le décor on peut ajouter des fruits correspondant à l'appellation.

MOUSSES AUX FRUITS À BASE DE SIROP

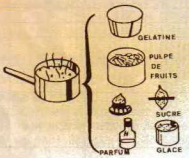
Éléments de base	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Sirop à 1,2624 D			
Eau	125 g	125 g	125 g
Sucre	185 g } 25 cl	185 g } 25 cl	185 g } 25 cl
Gélatine (feuilles)	8	10	10
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Pulpe de fruits ou jus de fruits déterminant l'appellation	50 cl	50 cl	50 cl
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	8	8	8
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Glucose (facultatif)	30 g	30 g	30 g
Eau	80 g	80 g	80 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse aux abricots			
Abricots au sirop + jus d'abricots	1 bte 4/4 = 50 cl de pulpe	1 bte 4/4 = 50 cl de pulpe	1 bte 4/4 = 50 cl de pulpe
Jus de citrons	2	2	2
Liqueur d'abricots	5 cl	5 cl	5 cl
Mousse à la banane			
Bananes	1 kg = 50 cl de pulpe	1 kg = 50 cl de pulpe	1 kg = 50 cl de pulpe
Jus de citrons	2	2	2
Rhum	8 cl	8 cl	8 cl
Mousse aux mangues			
Mangues-fruits	1,2 kg = 50 cl de pulpe	1,2 kg = 50 cl de pulpe	1,2 kg = 50 cl de pulpe
Beurre	60 g	60 g	60 g
Jus de citrons	2	2	2
Mousse aux poires			
Poires au sirop + jus de poires	1 bte 4/4 = 50 cl	1 bte 4/4 = 50 cl	1 bte 4/4 = 50 cl
Jus de citrons	2	2	2
Liqueur de poires	5 cl	5 cl	5 cl
Mousse aux pruneaux			
Pruneaux d'Agen	600 g	600 g	600 g
Vieille prune ou Armagnac	8 cl	8 cl	8 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	5 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	ø 180 mm : 3	ø 180 mm : 4	
Nombre de portions	18	24	

Bon d'économat

Mousses aux fruits à base de sucre

- Mettre l'eau à bouillir.

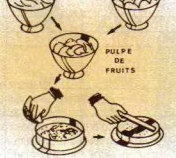
- La retirer du feu.
- Y ajouter les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide, bien les égoutter, puis la pulpe de fruits correspondants, le jus de citron, le sucre glace et le parfum.
- Bien mélanger.



RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Incorporer délicatement avant que la pulpe de fruits prenne, la meringue italienne et la crème fouettée.
- Garnir de mousse les cercles posés sur un carton pâtissier.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly et des fruits confits.



Remarque

- Pour le décor, on peut ajouter des fruits correspondant à l'appellation.

Bon d'économat

MOUSSES AUX FRUITS À BASE DE SUCRE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Pulpe de fruits	50 cl	50 cl	50 cl
Sucre glace	125 g	150 g	150 g
Eau	5 cl	5 cl	5 cl
Gélatine (feuilles	7	8	8
Jus de citron	1	1	1
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	6	6	6
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g
Eau	100 g	100 g	100 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse aux fraises			
Fraises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl
Liqueur de fraises	3 cl	3 cl	3 cl
Mousse aux framboises			
Framboises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl
Liqueur de framboises	3 cl	3 cl	3 cl
Mousse aux pêches			
Pêches au sirop + jus	1 bte 4/4 = 50 cl	1 bte 4/4 = 50 cl	1 bte 4/4 = 50 cl
Liqueur de poires	3 cl	3 cl	3 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Angélique ou melon vert	20 g	20 g	20 g
Moules cerclés d ø 45 mm de hauteur	**ø 200 m : 2**	**ø 180 mm : 3**	
Nombre de portions	**16**	**18**	

ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE MOUSSES AU SUCRE

	SAINT CHRISTOPHE AUX FRAMBOISES	SAINT CHRISTOPHE AUX ANANAS	SAINT CHRISTOPHE AUX POIRES	SAINT CHRISTOPHE AUX PRUNEAUX
Éléments de la pâte à biscuits				
Œufs (jaunes)	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g	12 : 216 g
Œufs entiers	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g	3 : 180 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g
Farine	300 g	300 g	300 g	300 g
Fécule ou maïzena	75 g	75 g	75 g	75 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g
Éléments de l'appareil à mousse				
Sucre glace	200 g	200 g	200 g	200 g
Eau	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl
Gélatine (feuilles)	8	8	8	8
Jus de citrons	2	2	2	2
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Pulpe de fruits				
Pulpe de framboises	50 cl			
Ananas au sirop		1 bte 4/4 = 50 cl		
Poires au sirop			1 bte 4/4 = 50 cl	
Pruneaux				600 g = 50 cl
Meringue italienne				
Œufs (blancs)	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g
Eau	100 g	100 g	100 g	100 g
Crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	1 litre	1 litre	1 litre	1 litre
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Alcool de framboises	5 cl			
Rhum		5 cl		
Liqueur de poires			5 cl	
Armagnac ou vieille prune				5 cl
Éléments de la gelée				
Gelée de framboises	50 cl			
Gelée de groseilles		50 cl	50 cl	50 cl
Gélatine (feuilles)	3	3	3	3
Élément de chemisage				
Beurre	60 g	60 g	60 g	60 g
Éléments de garniture				
Framboises	500 g			
Ananas au sirop		1 bte 4/4		
Poires au sirop			1 bte 4/4	
Pruneaux d'Agen				400 g
Armagnac				3 cl
Éléments de finition gelée de fruits				
Pulpe de framboises	200 g			
Sirop d'ananas		200 g		
Sirop de poires			200 g	
Nappage blond				200 g
Sucre semoule	100 g	100 g	100 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	
Gélatine (feuilles)	3	3	3	1
Nombre de portions	32			

Bon d'économat

SAINT-CHRISTOPHE AUX FRAMBOISES

- Le montage de ce gâteau se fait dans un moule demi-sphérique ou dans un cercle de 60 mm de hauteur.
- Confectionner la pâte à biscuit, la dresser sur plaque avec papier siliconé beurré d'une épaisseur d'1 cm environ.
- Cuire la pâte à biscuit à four chaud pendant 10 minutes environ.
- Réaliser la mousse à la framboise : **fiche technique de base.**
- Après refroidissement, ôter le papier du biscuit.
- Puncher le biscuit avec du sirop parfumé à l'alcool de framboises, la coller avec les feuilles de gélatine (trempées à l'eau froide et égouttées).
- Étaler une couche de gelée de framboises, rouler le biscuit en un boudin bien serré et régulier.
- Réserver au froid pour faciliter la découpe.
- Beurrer les moules ou les cercles.
- Avec un couteau-scie découper des tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur, avec lesquelles on chemise entièrement le moule en appliquant les tranches contre la paroi du moule, bien les assembler.
- Étendre une couche de mousse à la framboise.
- Disposer un disque de biscuit dessus, l'imbiber d'un sirop parfumé à l'alcool de framboises.
- Étendre une autre couche de mousse à la framboise, disposer sur toute la surface des framboises, recouvrir de mousse.
- Mettre une autre abaisse de biscuit du même diamètre que le gâteau, puncher.
- Réserver au frais.
- Retourner l'entremets sur un carton, démouler (au chalumeau si besoin).
- Lustrer à la gelée et dresser sur carton avec papier dentelle.

SAINT-CHRISTOPHE AUX ANANAS

- Même technique que pour le Saint-Christophe aux framboises, remplacer la gelée de framboises par de la gelée de groseilles, la mousse à la framboise par une mousse à l'ananas et les framboises par des dés d'ananas au sirop.

SAINT-CHRISTOPHE AUX POIRES

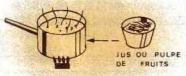
- Même technique que pour le Saint-Christophe aux framboises, remplacer la gelée de framboises par de la gelée de groseilles, la mousse à la framboise par une mousse aux poires et les framboises par de fines tranches de poires.

SAINT-CHRISTOPHE AUX PRUNEAUX

- Même technique que pour le Saint-Christophe aux framboises, remplacer la gelée de framboises par de la gelée de groseilles, la mousse à la framboise par une mousse aux pruneaux et les framboises par des pruneaux dénoyautés et macérés à l'armagnac.

Mousses aux fruits méthode crème anglaise

- Porter à ébullition le jus ou la pulpe de fruits.



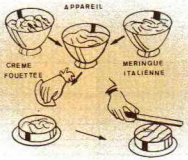
- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

- Verser sur l'appareil (jaunes + sucre) le jus de fruits en remuant avec un fouet.
- Remettre le tout dans la casserole.
- Cuire comme pour une crème anglaise (à la nappe).
- Retirer du feu, y ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées.
- Parfumer l'appareil.

RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

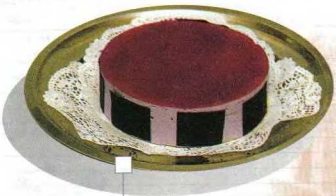
- Incorporer à l'appareil, juste avant qu'il ne prenne, la meringue italienne et la crème fouettée.
- Garnir de mousse les moules posés sur un carton pâtissier.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les moules à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle et les décorer avec de la crème Chantilly.



Bon d'économat

MOUSSES AUX FRUITS MÉTHODE CRÈME ANGLAISE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Pulpe de fruits	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	8	8	8
Sucre semoule	150 g	150 g	150 g
Gélatine (feuilles)	7	8	8
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	6	6	6
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g
Eau	80 g	80 g	80 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse à l'ananas frais			
Ananas (1 pièce)	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl
Kirsch	3 cl	3 cl	3 cl
Mousse aux kiwis			
Kiwis (pulpe)	1 kg = 50 cl	1 kg = 50 cl	1 kg = 50 cl
Rhum	5 cl	5 cl	5 cl
Mousse aux citrons			
Citrons (12 pièces)	1,1 kg = 50 cl	1,1 kg = 50 cl	1,1 kg = 50 cl
Liqueur de citron	5 cl	5 cl	5 cl
Mousse à l'orange			
Oranges (12 pièces)	1,4 kg = 50 cl	1,4 kg = 50 cl	1,4 kg = 50 cl
Liqueur d'orange	3 cl	3 cl	3 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	**ø 200 mm : 2**	**ø 180 mm : 3**	
Nombre de portions	**16**	**18**	



Mousse de cassis

Entremets aux fruits à base de mousses méthode crème anglaise

LONGCHAMP AUX FRAISES

- Confectionner la génoise : **fiche technique de base.**
- Réaliser la mousse aux fraises (méthode crème anglaise) **fiche technique de base.**
- Montage en cercle - 45 mm de hauteur.
- Poser le cercle sur un carton.
- Placer un fond de génoise légèrement plus petit que le cercle imbibé de sirop parfumé à la liqueur de fraises.
- Garnir de mousse (parsemer de fraises en cours de garnissage), lisser au ras du cercle.
- Réserver au frais.
- Confectionner la meringue italienne.
- Lisser le dessus de meringue italienne.

Décor

- Avec de la meringue italienne réaliser à l'aide d'une poche et d'une douille à St-Honoré, un soleil en partant de l'extérieur vers le centre.
- Colorer légèrement au chalumeau pour donner du relief.
- Décercler et dresser sur carton avec papier dentelle.

ENTREMETS AUX FRUITS À BASE DE MOUSSES MÉTHODE CRÈME ANGLAISE

Éléments de la pâte à génoise	LONGCHAMP AUX FRAISES	LONGCHAMP AUX FRAMBOISES	LONGCHAMP AUX PÊCHES	LONGCHAMP AUX POIRES
Œufs	8 : 480 g	8 : 480 g	8 : 480 g	8 : 480 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g
Farine	250 g	250 g	250 g	250 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de l'appareil à mousse				
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g	8 : 144 g
Sucre semoule	100 g	100 g	100 g	100 g
Gélatine (feuilles)	10	10	10	10
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Pulpe de fruits				
Pulpe de fraises	600 g (50 cl)			
Pulpe de framboises		600 g (50 cl)		
Pulpe de pêches au sirop			1 bte 4/4 (50 cl)	
Pulpe de poires au sirop				1 bte 4/4 (50 cl)
Parfums				
Liqueur de fraises	3 cl			
Liqueur de framboises		3 cl		
Liqueur de pêche			3 cl	
Liqueur de poire				3 cl
Meringue italienne				
Œufs (blancs)	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g
Sucre semoule	250 g	250 g	250 g	250 g
Glucose (facultatif)	30 g	30 g	30 g	30 g
Eau	80 g	80 g	80 g	80 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	80 cl	80 cl	80 cl	80 cl
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Liqueur de fraises	3 cl			
Liqueur de framboises		3 cl		
Liqueur de pêche			3 cl	
Liqueur de poire				3 cl
Éléments de garniture				
Fraises	250 g			
Framboises		250 g		
Pêches au sirop			1 bte 4/4	
Poires au sirop				1 bte 4/4
Éléments de finition				
Œufs (blancs)	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g	8 : 280 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g
Glucose (facultatif)	50 g	50 g	50 g	50 g
Gélatine (feuilles)	4	4	4	4
Nombre de portions		32		

Bon d'économat

LONGCHAMP AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour le longchamp aux fraises, remplacer les fraises par des framboises et la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

LONGCHAMP AUX PÊCHES

- Même technique que pour le longchamp aux fraises, remplacer les fraises par des pêches au sirop et la liqueur de fraises par de la liqueur de pêche.

LONGCHAMP AUX POIRES

- Même technique que pour le longchamp aux fraises, remplacer les fraises par des poires au sirop et la liqueur de fraises par de la liqueur de poire.

Longchamp aux fraises

Mousses aux fruits ou jus de fruits à base d'appareil à bombe

CONFECTIONNER L'APPAREIL À BOMBE

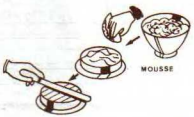
- Faire cuire le sucre au boulé.
- Le verser en filet sur les jaunes en remuant avec un fouet.
- Ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées.
- Monter jusqu'à complet refroidissement.
- Parfumer l'appareil.

RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Incorporer à l'appareil à bombe, avant qu'il ne prenne, la pulpe ou le jus de fruits, la meringue italienne et la crème fouettée.

- Garnir de mousse les cercles posés sur carton rond pâtissier.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle, les décorer avec de la crème Chantilly.



Remarque

- Pour les décors, on peut ajouter des fruits correspondant à l'appellation mais pas d'ananas frais.

MOUSSES AUX FRUITS OU JUS DE FRUITS À BASE D'APPAREIL À BOMBE			
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Pulpe de fruits ou jus de fruits	50 cl	50 cl	50 cl
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g
Œufs (jaunes)	16	16	16
Gélatine (feuilles)	8	10	10
Eau	170 g	170 g	170 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	12	12	12
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g
Eau	130 g	130 g	130 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Mousse à l'ananas			
Ananas (1 pièce)	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl
Kirsch	3 cl	4 cl	5 cl
Mousse aux fraises			
Fraises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl
Liqueur de fraises	3 cl	4 cl	4 cl
Mousse aux framboises			
Framboises	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl	600 g = 50 cl
Liqueur de framboises	3 cl	4 cl	4 cl
Mousse aux kiwis			
Kiwis	1 kg = 50 cl	1 kg = 50 cl	1 kg = 50 cl
Rhum	4 cl	5 cl	5 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	ø 180 mm : 3	ø 180 mm : 4	
Nombre de portions	18	24	

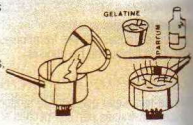
Bon d'économat

Mousses aux fruits méthode crème pâtissière

CONFECTIONNER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Coller la crème pâtissière à base de pulpe ou de jus de fruits.
- Mettre la pulpe ou jus de fruits à bouillir.
- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
- Ajouter la poudre à crème.
- Verser la pulpe ou jus de fruits sur l'appareil en remuant

- Remettre le tout dans une casserole.
- Porter à ébullition.
- Retirer du feu.
- Incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées.
- Parfumer la crème pâtissière collée.



RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE ET LA CRÈME FOUETTÉE

Fiche technique de base.

- Incorporer à la crème pâtissière aux fruits, avant qu'elle ne prenne, la meringue italienne et la crème fouettée.
- Garnir de mousse les cercles posés sur un carton rond pâtissier.
- Lisser le dessus avec une spatule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler les cercles à l'aide d'un chalumeau.
- Dresser les mousses sur papier dentelle et les décorer avec de la crème Chantilly.

MOUSSES AUX FRUITS MÉTHODE CRÈME PÂTISSIÈRE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Éléments de base			
Pulpe de fruits ou jus de fruits	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	8	8	8
Sucre semoule	125 g	150 g	150 g
Poudre à crème	40 g	40 g	40 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	5	6	6
Éléments de la meringue italienne			
Œufs (blancs)	8	8	8
Sucre semoule ou morceaux	250 g	250 g	250 g
Eau	80 g	80 g	80 g
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	80 cl	1 litre
Fruits déterminant l'appellation			
Mousse à l'ananas			
Ananas (1 pièce)	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl
Kirsch	3 cl	4 cl	4 cl
Mousse au melon			
Melon	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl	1,5 kg = 50 cl
Porto	3 cl	4 cl	5 cl
Mousse aux pêches			
Pêches	1,2 kg = 50 cl	1,2 kg = 50 cl	1,2 kg = 50 cl
Liqueur de pêches	3 cl	4 cl	5 cl
Mousse aux prunes			
Prunes « Reine Claude »	1,2 kg = 50 cl	1,2 kg = 50 cl	1,2 kg = 50 cl
Vieille prune	3 cl	4 cl	5 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Moules cerclés de 45 mm de hauteur	**ø 180 mm : 3**	**ø 180 mm : 4**	

Bon d'économat

Entremets à base de ganache ou de mousse spéciale

FEUILLE D'AUTOMNE À LA GANACHE

- Confectionner une génoise aux noisettes : **fiche technique de base.**
- Réaliser une ganache beurrée.
- *Montage en cercle :* **fiche technique de base.**
- Couper la génoise en trois abaisses.
- Poser une abaisse sur le carton, puncher avec du sirop parfumé au rhum.
- Masquer de ganache, mettre la deuxième abaisse, puncher et masquer de ganache, disposer la troisième abaisse la partie lisse dessus, puncher.
- Masquer et lisser le dessus de ganache, passer au froid.
- Décercler au chalumeau.

Décor

- Coller une bande de chocolat tout autour de l'entremets et des bandes de chocolat plissées sur le dessus.
- Réserver au frais.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace et dresser sur carton avec papier dentelle.

FEUILLE D'AUTOMNE À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- Même technique que pour la feuille d'automne à la ganache, remplacer celle-ci par une mousse au chocolat.
- Mousse spéciale au chocolat (ganache beurrée, meringue italienne).

ENTREMETS À BASE DE GANACHE OU DE MOUSSE SPÉCIALE

	FEUILLE D'AUTOMNE À LA GANACHE	FEUILLE D'AUTOMNE À LA MOUSSE AU CHOCOLAT	PAVÉ AUX NOIX
Éléments de la pâte à génoise aux noisettes			
Œufs	15 : 900 g	15 : 900 g	
Sucre semoule	375 g	375 g	
Farine	300 g	300 g	
Maïzena ou fécule	75 g	75 g	
Noisettes en poudre	120 g	120 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	
Éléments de la pâte à biscuits			
Œufs (jaunes)			11
Œufs			4 : 240 g
Sucre semoule			300 g
Farine			200 g
Maïzena ou fécule			100 g
Cerneaux de noix			120 g
Beurre			100 g
Extrait de vanille			Pm
Œufs (blancs)			11 : 385 g
Éléments de la ganache			
Crème UHT	1 litre		
Couverture au lait ou foncée	1,250 g		
Beurre	1 kg		
Extrait de vanille	Pm		
Éléments de l'appareil à mousse			
Ganache beurrée			
Crème UHT		500 g	500 g
Couverture au lait ou foncée		750 g	750 g
Beurre		500 g	500 g
Extrait de vanille		Pm	Pm
Garniture			
Cerneaux de noix			300 g
Meringue italienne			
Œufs (blancs)		8 : 280 g	8 : 280 g
Sucre semoule		500 g	500 g
Eau		170 g	170 g
Gélatine (feuilles)		6	6
Éléments de punch			
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Rhum	4 cl	4 cl	
Liqueur de noix			4 cl
Éléments de finition			
Couverture au lait ou foncée	1 kg	1 kg	1 kg
Sucre glace	40 g	40 g	
Cerneaux de noix			50 g
Nombre de portions		24	

Bon de reconnaissance

PAVÉ AUX NOIX

- Confectionner une pâte à biscuit aux noix.
- Dresser la pâte à biscuit dans des moules à cakes ou à pain de mie rectangulaires beurrés avec papier siliconé au fond à mi-hauteur.
- Cuire les biscuits au four à 180 °C pendant 50 minutes environ.
- Réaliser une mousse spéciale : ganache beurrée plus 300 g de cerneaux de noix hachés très fins, plus meringue italienne.

Montage

- Couper le biscuit en trois abaisses.
- Mettre une abaisse, puncher et masquer avec du sirop parfumé à la liqueur de noix, masquer de mousse aux noix.
- Poser la deuxième abaisse, puncher et masquer de mousse aux noix puis la troisième abaisse la partie lisse dessus, puncher, masquer et lisser de mousse le dessus et les bords.
- Laisser prendre au froid.
- Glacer avec une couverture au point.

Décor

- Feuilles en chocolat et cerneaux de noix.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

ALEXANDRA AU CHOCOLAT

- *Confectionner une meringue ordinaire au chocolat* (blancs d'œufs montés en neige, serrés avec 750 g de sucre semoule et incorporer délicatement avec une spatule le sucre glace et le cacao, tamisés ensemble).
- Dresser des fonds sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10.
- Avec une douille unie n° 6, dresser des meringuettes au chocolat tout au long d'une plaque sur papier siliconé.
- Cuisson four doux sans buée.
- Après cuisson, découper avec un couteau des meringuettes tous les 2 cm.
- *Réaliser une mousse spéciale au chocolat :* ganache beurrée parfumée au cointreau, plus meringue italienne.

Montage

- Égaliser les cercles de meringues.
- Mettre une abaisse de meringues sur le marbre, la masquer de mousse au chocolat, poser la deuxième abaisse, masquer de mousse, poser la troisième abaisse, la partie lisse dessus.
- Lisser le dessus et les bords.
- Mettre au froid.
- Appliquer sur le dessus et le côté du gâteau des meringuettes au chocolat.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

FÉDORA

- Confectionner une meringue ordinaire aux amandes (blancs d'œufs montés en neige serrés avec 500 g de sucre semoule, incorporer délicatement avec une spatule le sucre glace et la poudre d'amandes).
- Dresser des fonds de meringue aux amandes du diamètre désiré sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 12.
- *Réaliser une mousse spéciale au chocolat* (ganache beurrée plus meringue italienne).

Montage

- Égaliser les abaisses de meringue aux amandes.
- Mettre une abaisse de meringue aux amandes sur le marbre, la masquer de mousse au chocolat, poser la deuxième abaisse, masquer et lisser le dessus et les bords de mousse au chocolat.
- Passer au froid.
- Appliquer tout autour et sur le dessus de larges bandes de copeaux de chocolat.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

ENTREMETS À BASE DE GANACHE OU DE MOUSSE SPÉCIALE

	ALEXANDRA AU CHOCOLAT	FÉDORA
Éléments de la pâte à meringue		
Œufs (blancs)	24 : 840 g	16
Sucre semoule	750 g	500 g
Sucre glace	750 g	540 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Cacao en poudre	180 g	
Amandes en poudre blanche		250 g
Éléments de l'appareil à mousse		
Ganache beurrée		
Crème UHT	500 g	500 g
Couverture au lait ou foncée	750 g	750 g
Beurre	500 g	500 g
Extrait de vanille	Pm	Pm
Meringue italienne		
Œufs (blancs)	8 : 280 g	8 : 280 g
Sucre semoule	500 g	500 g
Eau	170 g	170 g
Gélatine (feuilles)	6	6
Parfum		
Cointreau	4 cl	
Éléments de finition		
Couverture au lait ou foncée		1 kg
Sucre glace	40 g	40 g
Nombre de portions	24	

SACHER

- Confectionner un biscuit sacher : **fiche technique de base.**
- Réaliser une ganache.
- Couper le biscuit en trois abaisses.
- Poser la première abaisse sur une grille, puncher avec du sirop parfumé au cointreau.
- Masquer de ganache, poser la deuxième abaisse, puncher et masquer de ganache, disposer la troisième abaisse la partie lisse dessus.
- Masquer et lisser le dessus et les bords de ganache.
- Passer au froid.
- Glacer entièrement avec fondant et pâte à glacer mélangés.
- Inscription et décor au cornet avec une pâte réalisée avec cacao en poudre et du sirop à 1,2624 D.
- Réserver au frais.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

Bon d'économat

TRIANON

- Confectionner un biscuit au chocolat : **fiche technique de base.**
- Dresser dans des moules à cakes ou à pain de mie beurrés avec une feuille de papier siliconé au fond, garnir au 3/4 hauteur.
- *Réaliser une mousse au praliné* (praliné en pâte plus beurre en pommade plus meringue italienne).

Montage

- Découper en quatre abaisses.
- Poser la première abaisse sur un carton, puncher avec du sirop parfumé au kirsch.
- Masquer de mousse au praliné, mettre la deuxième abaisse, puncher, masquer de mousse au praliné, la troisième abaisse, puncher, masquer de mousse au praliné.
- Poser la dernière abaisse, la partie lisse dessus, puncher.
- Masquer et lisser entièrement de mousse au praliné.
- Saupoudrer le dessus et les bords de praliné en grain.

Décor

- Roses et feuilles en pâte d'amandes.

FEUILLE DE SOLOGNE

- Confectionner une meringue ordinaire, la serrer avec 500 g de sucre semoule.
- Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule le mélange : tant pour tant blanc et farine tamisée.
- Dresser sur plaque beurrée et farinée ou sur papier siliconé des fonds du diamètre désiré à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 12, saupoudrer de sucre glace.
- Cuire les fonds à four doux sans buée pendant 2 h 30 à 3 heures.
- *Réaliser une mousse spéciale au chocolat.*
- Confectionner une ganache beurrée, l'alléger avec de la meringue italienne.

Montage

- Égaliser le pourtour des fonds.
- Mettre un fond sur un carton, étaler une couche de mousse au chocolat, placer un deuxième fond dessus, étaler une autre couche de mousse au chocolat.
- Poser le troisième fond, la partie lisse dessus.
- Masquer le dessus et les bords de mousse au chocolat, passer au frais.
- Coller une bande de chocolat tout autour de l'entremets et les bandes de chocolat plissées sur le dessus.
- Saupoudrer de sucre glace, réserver au frais.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

PRÉSIDENT

- Confectionner une meringue aux noisettes, même technique que pour une feuille de Sologne.
- Réaliser une mousse au chocolat praliné (incorporer progressivement au praliné en pâte le beurre en pommade, la couverture fondue et la meringue italienne).

Montage en cercle

- Même technique que pour le balthazar, remplacer la génoise au chocolat par des abaisses de meringue aux noisettes.
- Passer au frais.
- Terminer le dessus avec des copeaux de chocolat au lait.

VENDÔME

- Confectionner une meringue aux amandes, même technique que pour la feuille de Sologne.
- Réaliser une mousse au praliné (praliné en pâte + beurre en pommade + meringue italienne).
- Disposer une abaisse sur le marbre, étaler une couche de mousse au praliné, mettre la deuxième abaisse dessus, une couche de mousse et poser la troisième abaisse, la partie lisse dessus.

ENTREMETS À BASE DE GANACHE OU DE MOUSSE SPÉCIALE

	SACHER	TRIANON
Éléments de la pâte à biscuit sacher		
Beurre	300 g	
Sucre semoule	375 g	
Œufs (jaunes)	15	
Œufs	3 : 180 g	
Couverture foncée	375 g	
Farine	150 g	
Maïzena ou fécule	100 g	
Amandes en poudre blanche	250 g	
Extrait de vanille	Pm	
Œufs (blancs)	15 : 525 g	
Éléments de la pâte à biscuit au chocolat		
Œufs		1 : 60 g
Œufs (jaunes)		14
Sucre semoule		375 g
Farine		150 g
Maïzena ou fécule		150 g
Cacao en poudre		60 g
Extrait de vanille		Pm
Œufs (blancs)		15
Éléments de la ganache		
Crème UHT	1 litre	
Couverture au lait ou foncée	1,250 kg	
Beurre	1 kg	
Extrait de vanille	Pm	
Éléments de l'appareil à mousse		
Beurre		700 g
Praliné en pâte		700 g
Meringue italienne		
Œufs (blancs)		8 : 280 g
Sucre semoule		500 g
Eau		170 g
Gélatine (feuilles)		6
Éléments du punch		
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm
Cointreau	4 cl	
Kirsch		4 cl
Éléments de finition		
Fondant	400 g	
Pâte à glacer	300 g	
Praliné en grains		500 g
Éléments de décoration		
Pâte d'amandes		100 g
Colorant		Pm
Pâte à décor		
Cacao en poudre	50 g	
Sirop à 1,2624	Pm	
Nombre de portions	24	

Bon d'économat

- Masquer le dessus et les bords de mousse, passer au frais.
- Mettre des amandes hachées grillées sur le bord et saupoudrer le dessus de sucre glace, faire des losanges à l'aide d'un grand couteau.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

Décor

- Colorer la pâte d'amandes vert pâle et réaliser une petite abaisse rectangulaire.
- Inscription au cornet avec une pâte confectionnée avec du cacao en poudre et du sirop à 1,2624 D.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

BALTHAZAR AU GRAND MARNIER

- Confectionner une génoise au chocolat et une mousse spéciale au chocolat.

Montage en cercle

- Prendre un cercle un peu plus grand que le fond de génoise, disposer le cercle sur un carton.
- Couper la génoise en trois abaisses, les puncher au sirop au Grand Marnier.
- Disposer une abaisse de génoise sur le carton, étaler une couche de mousse au chocolat, bien coller de la mousse contre le cercle, mettre la deuxième dessus et étaler une autre couche de mousse au chocolat.
- Poser la troisième abaisse, la partie lisse dessus, bien lisser le dessus avec de la mousse au chocolat, passer au frais.
- Décercler au chalumeau, remettre au frais pendant quelques minutes.
- Glacer sur grille, le dessus et les bords de pâte à glacer.
- Décorer avec de la glace royale, réserver au frais.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

ROSE BLANCHE

- Même technique que pour la feuille de Sologne, remplacer la meringue aux amandes par une génoise au chocolat et la ganache par une mousse spéciale à la couverture ivoire et puncher avec un sirop parfumé au kirsch.

PÂ

ENTREMETS À BASE DE GANACHE OU DE MOUSSE SPÉCIALE

	FEUILLE DE SOLOGNE	PRÉSIDENT	VENDÔME
Éléments de la pâte à meringue			
Œufs (blancs)	16 : 560 g	16 : 560 g	16 : 560 g
Sucre semoule	500 g	1 kg	500 g
Sucre glace			500 g
Tant pour tant	600 g		
Farine	100 g		
Noisettes en poudre		250 g	
Amandes en poudre			250 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Sucre glace	50 g	40 g	40 g
Éléments de l'appareil à mousse			
Praliné en pâte		300 g	700 g
Beurre		500 g	700 g
Couverture au lait		500 g	
Ganache beurrée			
Crème UHT	500 g		
Couverture au lait ou foncée	750 g		
Beurre	500 g		
Extrait de vanille	Pm		
Meringue italienne			
Œufs (blancs)	10 : 350 g	10 : 350 g	10 : 350 g
Sucre semoule	600 g	750 g	600 g
Eau	200 g	250 g	200 g
Gélatine (feuilles)	6	6	6
Éléments de finition			
Couverture au lait ou foncée	1 kg		
Sucre glace	40 g		40 g
Couverture au lait		600 g	
Amandes hachées			300 g
Éléments de décoration			
Pâte d'amandes			80 g
Colorant			Pm
Pâte à décor			
Cacao			40 g
Sirop à 1,2624 D			Pm
Nombre de portions	20	24	

Bon d'économat

ENTREMETS À BASE DE GANACHE OU DE MOUSSE SPÉCIALE

	BALTHAZAR AU GRAND MARNIER	ROSE BLANCHE	MARQUISE AU CHOCOLAT	OPÉRA
Éléments de la pâte à génoise				
Œufs	12 : 720 g	12 : 720 g	12 : 720 g	
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	
Farine	375 g	375 g	375 g	
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	
Cacao en poudre	60 g	60 g	60 g	
Éléments de la pâte à biscuits aux amandes				
Œufs (jaunes)				9 : 162 g
Œufs				1 : 60 g
Sucre semoule				200 g
Farine				100 g
Maïzena ou fécule				100 g
Tant pour tant				200 g
Extrait de vanille				Pm
Œufs (blancs)				10 : 350 g
Éléments de l'appareil à mousse				
Ganache				
Crème UHT	500 g	500 g		
Couverture au lait ou foncée	750 g			
Couverture ivoire		750 g		
Beurre	500 g	500 g		
Extrait de vanille	Pm	Pm		
Grand Marnier	5 cl			
Meringue italienne				
Œufs (blancs)	10 : 350 g	10 : 350 g		
Sucre semoule	600 g	600 g		
Eau	200 g	200 g		
Gélatine (feuilles)	6	6		
Éléments de la ganache				
Crème UHT			1 litre	1 litre
Couverture au lait ou foncée			1,6 kg	1,6 kg
Beurre			600 g	600 g
Extrait de vanille			Pm	Pm
Cointreau			4 cl	
Extrait de café				4 cl
Éléments du punch				
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Grand Marnier	4 cl			
Kirsch		4 cl		
Cointreau			4 cl	
Extrait de café				4 cl
Éléments de finition				
Pâte à glacer	500 g		200 g	500 g
Couverture ivoire		1 kg		
Fondant blanc			500 g	
Éléments de décoration				
Glace royale				
Œufs (blancs)	1		1	
Sucre glace	60 g		60 g	
Pâte à décor				
Cacao en poudre				50 g
Sirop à 1,2624 D				Pm
Nombre de portions		24		20

Bon d'économat

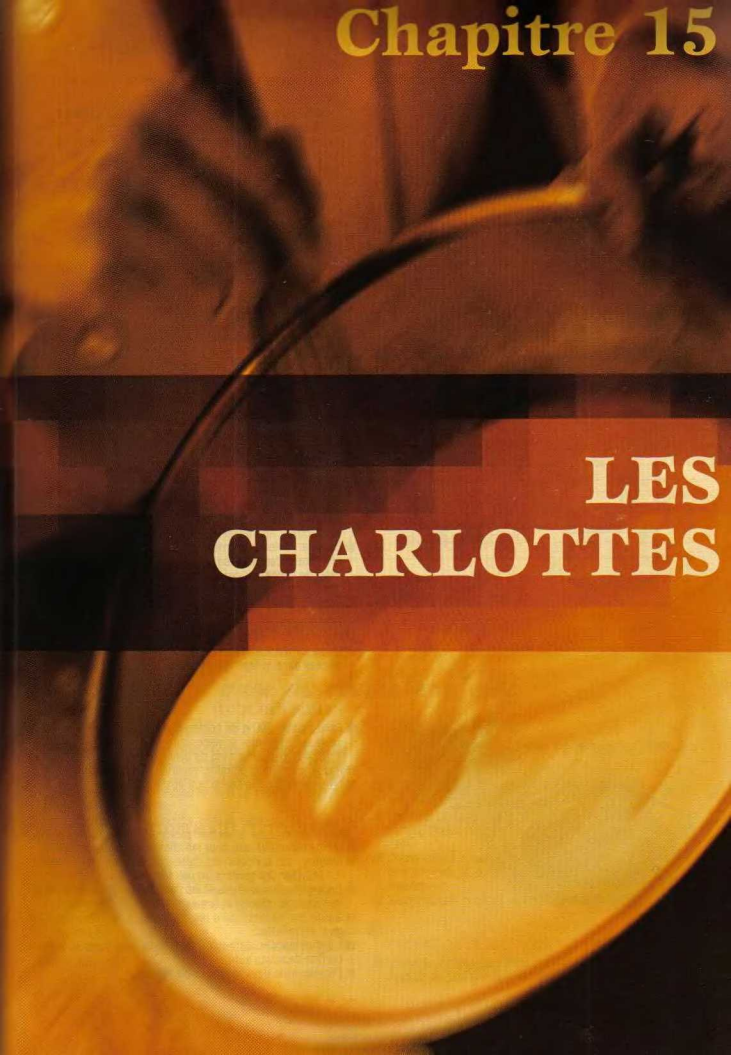
MARQUISE AU CHOCOLAT

- Confectionner une génoise au chocolat et une ganache beurrée, parfumée au cointreau.
- Couper la génoise en trois abaisses (montage en cercle ou direct).
- Poser une abaisse sur carton, puncher au sirop parfumé au cointreau.
- Étaler une couche de ganache, poser la deuxième abaisse, puncher et mettre une autre couche de ganache.
- Disposer la troisième abaisse la partie lisse dessus, puncher.
- Réserver au frais.
- Glacer entièrement au fondant additionné de pâte à glacer sur grille.
- Inscription et décor au cornet avec de la glace royale.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

OPÉRA

- Confectionner une pâte à biscuit aux amandes, la dresser sur plaque avec papier siliconé de 2 cm d'épaisseur environ, cuisson à four moyen.
- Réaliser une ganache au café.
- Disposer une abaisse sur grille, puncher avec du sirop parfumé au café.
- Garnir d'une couche de ganache au café, poser la deuxième abaisse de biscuit, puncher et étaler une couche de ganache au café.
- Recouvrir avec la troisième abaisse de biscuit, puncher et lisser le dessus avec de la ganache au café.
- Passer au froid.
- Découper aux dimensions voulues.
- Glacer entièrement de pâte à glacer sur grille.
- Inscription au cornet avec une pâte réalisée avec du cacao en poudre et du sirop à 1,2624 D.
- Réserver au frais.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

Opéra



Chapitre 15

LES CHARLOTTES

Les charlottes

Ce sont des préparations confectionnées dans des moules à charlottes ou dans des cercles hauts, chemisés avec des biscuits à la cuillère et garnis d'appareils divers.

CLASSIFICATION

- CHARLOTTES CHAUDES
- CHARLOTTES À BASE DE CRÈME ANGLAISE
- CHARLOTTES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE
- CHARLOTTES À BASE DE PULPE DE FRUITS OU JUS DE FRUITS
- CHARLOTTES GLACÉES

Charlotte aux pommes

Charlottes chaudes

CHARLOTTES AUX POMMES

- Éliminer la croûte du pain de mie (la réserver).
- Tailler le pain de mie en tranches de 4 mm d'épaisseur.
- Découper à l'aide d'un emporte-pièce rond uni, trois tranches en demi-cercle du même diamètre que le fond du moule et les détailler en triangles réguliers, arrondir légèrement les angles, côté de la circonférence.
- Tailler le restant du pain de mie en tranches de 3 cm de large et de la hauteur des moules.
- Chemiser les moules : faire fondre le beurre dans une casserole, tremper les triangles dans le beurre fondu.
- Constituer une rosace dans le fond de chaque moule avec les triangles.
- Tremper ensuite les rectangles dans le beurre fondu, les ranger sur le pourtour des moules en les chevauchant légèrement.
- Éplucher les pommes, les citronner, les couper en deux sur la verticale.
- Avec la pointe d'un couteau d'office, éliminer les pépins et le péricarpe.
- Émincer les pommes en tranches de 2 mm d'épaisseur.
- Faire sauter les pommes dans une grande poêle ou dans un sautoir avec 100 g de beurre, jusqu'aux 3/4 de la cuisson des pommes.
- Saupoudrer de sucre semoule, cannelle en poudre et 80 g de pain de mie passé au tamis, mélanger le tout.
- Emplir les moules en dôme et tasser légèrement, couvrir les charlottes avec un disque de pain de mie ou avec les morceaux de croûte.
- Cuire les charlottes au four à 200 °C sur plaques à pâtisserie doublées pendant 50 minutes environ.
- Au terme de la cuisson, sortir les charlottes du four, les laisser reposer, afin qu'elles se tassent.
- Dresser : enlever la croûte qui se trouve sur le dessus des charlottes, démouler sur plat rond, lustrer à l'aide d'un pinceau de sauce abricot le dessus et les bords et mettre un cordon de sauce autour.
- Envoyer le restant de la sauce en saucière.

Remarques

- Les charlottes se servent chaudes.
- On peut mettre un rond de papier sulfurisé du diamètre des moules dans le fond de chaque moule.

SAUCE ABRICOT

- Faire bouillir 200 g de confiture d'abricots dans une petite sauteuse, détendre si nécessaire avec un peu de sirop à 1,2624 D, parfumer avec du calvados ou kirsch.
- Passer au chinois étamine, réserver au bain-marie.
- Lors du service, la sauce doit être très chaude.

CHARLOTTE AUX ABRICOTS

- Même technique que pour les charlottes aux pommes.
- Monder les abricots, les faire pocher dans un sirop à 1,1247 D en les gardant un peu fermes.
- Dénoyauter les abricots et les émincer, lier avec la confiture d'abricots réduite et le pain de mie passé au tamis.
- Garnir les moules, cuire les charlottes à four moyen pendant 45 minutes.
- Laisser reposer, démouler, napper de sauce abricot, plus cordon de sauce autour.
- Décorer avec deux losanges d'angélique.

CHARLOTTE AUX PÊCHES

- Même technique de base que pour les charlottes aux abricots.
- Remplacer les abricots par des pêches.

CHARLOTTE AUX POIRES

- Même technique de base que pour les charlottes aux abricots.
- Remplacer les abricots par des poires.

	CHARLOTTES CHAUDES			
	CHARLOTTES AUX POMMES	CHARLOTTES AUX ABRICOTS	CHARLOTTES AUX PÊCHES	CHARLOTTES AUX POIRES
Éléments de chemisage des moules				
Beurre	160 g	160 g	160 g	160 g
Pain de mie	600 g	600 g	600 g	600 g
Éléments de l'appareil				
Pommes Golden	2,4 kg			
Abricots		2 kg		
Pêches			2 kg	
Poires				2,4 kg
Citron	1 pièce			2 pièces
Beurre	100 g	50 g	50 g	50 g
Sucre semoule	80 g	80 g	80 g	80 g
Pain de mie	80 g	80 g	80 g	80 g
Cannelle	Pm			
Confiture d'abricots		100 g	100 g	100 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments du sirop à 1,2624 D				
Eau		1 litre	1 litre	1 litre
Sucre semoule		500 g	500 g	500 g
Extrait de vanille		Pm	Pm	Pm
Éléments de la sauce abricot				
Confiture d'abricots	200 g	200 g	200 g	200 g
Calvados	3 cl			
Kirsch		3 cl	3 cl	3 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration				
Angélique		10 g	10 g	10 g
Nombre de portions	10			

Charlotte à base de crème anglaise

CHARLOTTE AU CAFÉ

- Confectionner la crème anglaise collée, la parfumer au café.
- Chemiser le fond d'un moule à charlotte de papier siliconé.
- Tailler des biscuits à la cuillère en triangles et confectionner une rosace qui recouvre bien le fond du moule, le côté des biscuits contre le papier.
- Parer et ranger les biscuits côte à côte sur le bord du moule, les serrer, égaliser la hauteur et les imbiber légèrement (sirop + rhum).
- Monter la crème (UHT ou fleurette).
- Vanner la crème anglaise en cours de refroidissement.
- Lorsque la crème anglaise commence à prendre, la lisser au fouet, incorporer la crème fouettée et garnir les moules.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler sur plat rond.
- Décorer avec la crème Chantilly ; les bigarreaux rouges et l'angélique.

Remarque

Les charlottes peuvent être confectionnées dans des cercles hauts (60 mm).

- Prendre un carton à gâteau rond plus grand que le cercle, poser le cercle dessus.
- Disposer un fond de biscuit de la grandeur du cercle sur le carton, l'imbiber de sirop parfumé à la liqueur correspondante.
- Chemiser les bords du cercle avec des biscuits de la hauteur désirée, la partie arrondie vers le haut, les imbiber légèrement.
- Garnir, laisser prendre au frais, décorer.

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

- Même technique que pour la charlotte au café, remplacer l'extrait de café par du chocolat.

CHARLOTTE AU PRALINÉ

- Même technique que pour la charlotte au café, remplacer l'extrait de café par du praliné en pâte.

CHARLOTTE VANILLE/CHOCOLAT

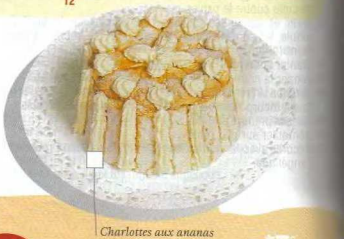
- Même technique que pour la charlotte au café.
- Parfumer la moitié de l'appareil à la vanille et l'autre moitié au chocolat.
- Dès que l'appareil au chocolat commence à prendre, bien le lisser au fouet et garnir le moule à mi-hauteur, laisser prendre quelques minutes au frais.
- Lisser l'appareil à la vanille dès qu'il commence à prendre.
- Garnir le moule.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler sur plat rond.
- Décorer.

CHARLOTTES À BASE DE CRÈME ANGLAISE			
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Élément de chemisage des moules			
Biscuits à la cuillère	30 pièces	30 pièces	30 pièces
Éléments de la crème anglaise			
Lait	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	5	5	5
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g
Extrait de vanille ou	Pm	Pm	Pm
Gousse de vanille	1	1	1
Gélatine (feuilles)	5	5	6
Éléments de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	40 cl	50 cl
Charlotte au café			
Extrait de café	3 cl	3 cl	3 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Rhum	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte au chocolat			
Chocolat couverture	120 g	150 g	150 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Charlotte au praliné			
Praliné en pâte	100 g	120 g	120 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Kirsch	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte vanille/café			
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Chocolat couverture	60 g	75 g	75 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Éléments de décoration			
Bigarreaux rouges confits	20 g	20 g	20 g
Angélique	20 g	20 g	20 g
Crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions		12	

Charlotte aux fruits à base de crème anglaise

CHARLOTTE AUX ANANAS

- Confectionner un appareil à bavarois : crème anglaise collée + crème fouettée + parfum.
- Chemisage : même technique que pour la charlotte au café.
- Égoutter les ananas, les couper en cubes, les mettre à macérer avec du kirsch.



Charlottes aux ananas

Bon d'économat

- Mélanger délicatement les ananas macérés à l'appareil à bavarois bien lissé.
- Garnir les moules, laisser prendre au frais, démouler sur plat rond.
- Décorer la charlotte avec la crème Chantilly.

CHARLOTTE AUX FRAISES

- Même technique que pour la charlotte aux ananas.
- Garnir les moules à charlotte par couches successives de crème et de fraises.
- Démouler sur plat rond, décorer.

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour la charlottes aux fraises, remplacer les fraises par des framboises.

CHARLOTTE PARISIENNE

- Même technique que pour les charlottes aux fraises.
- Appareil à bavarois parfumé au kirsch.
- Garnir le moule en parsemant des cerises au kirsch.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler sur plat rond.
- Décorer.

Charlottes aux framboises

CHARLOTTES AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE

	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Élément de chemisage des moules			
Biscuits à la cuillère	30 pièces	30 pièces	30 pièces
Éléments de la crème anglaise			
Lait	50 cl	50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)	5	5	5
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	5	5	6
Élément de la crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	40 cl	50 cl
Charlotte aux ananas			
Ananas au sirop	1/2 bte 4/4	1/2 bte 4/4	1/2 bte 4/4
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Kirsch	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte aux fraises			
Fraises	400 g	400 g	400 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Liqueur de fraises	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte aux framboises			
Framboises	400 g	400 g	400 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Liqueur de framboises	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte parisienne			
Cerises à l'alcool	100 g	100 g	100 g
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Kirsch	4 cl	4 cl	5 cl
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	**10**	**12**	

Bon d'économat

Charlotte à base de pulpe de fruits ou jus de fruits

CHARLOTTE AU CASSIS

- Confectionner un appareil à bavarois à base de pulpe de fruits ou jus de fruits, parfumer à la liqueur de cassis.
- Chemiser le moule comme pour les charlottes au café.
- Imbiber légèrement les biscuits de sirop parfumé au kirsch.
- Bien lisser l'appareil dès qu'il commence à prendre à l'aide d'un fouet.
- Garnir les moules, laisser prendre au frais.
- Démouler sur plat rond, décorer.

CHARLOTTE AUX FRAISES

- Même technique que pour les charlottes au cassis.
- Remplacer le cassis par des fraises et la crème de cassis par de la liqueur de fraises.

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

- Même technique que pour les charlottes au cassis. Remplacer le cassis par des framboises et la crème de cassis par de la liqueur de framboises.

CHARLOTTES À BASE DE PULPE DE FRUITS OU JUS DE FRUITS			
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3
Élément de chemisage des moules			
Biscuits à la cuillère	30 pièces	30 pièces	30 pièces
Éléments de l'appareil à Bavarois			
Sirop à 1,2624 D			
Eau	12,5 cl = 125 g	12,5 cl = 125 g	12,5 cl = 125 g
Sucre	190 g	190 g	190 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	5	6	6
Garniture déterminant l'appellation			
Pulpe de fruits ou jus de fruits	25 cl	25 cl	25 cl
Citron	1	1	1
Crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	40 cl	50 cl
Charlotte au cassis			
Pulpe de cassis	25 cl	25 cl	25 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Liqueur de cassis	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte aux fraises			
Pulpe de fraises	25 cl	25 cl	25 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Liqueur de fraises	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte aux framboises			
Pulpe de framboises	25 cl	25 cl	25 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Liqueur de framboises	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte à l'orange			
Oranges (6 pièces) jus	25 cl	25 cl	25 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	Pm
Liqueur d'orange	3 cl	3 cl	3 cl
Charlotte aux poires			
Poires bien mûres ou	1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg
Poires au sirop	1/2 bte 4/4 = 25 cl	1/2 bte 4/4 = 25 cl	1/2 bte 4/4 = 25 cl
Sirop à 1,2624 D	Pm	Pm	pm
Liqueur de poire	3 cl	3 cl	3 cl
Élément de décoration			
Bigarreaux confits rouges	20 g	20 g	20 g
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	**10**	**12**	

Bon d'économat

CHARLOTTES AUX POIRES

- Prendre des poires bien mûres, les passer au mixeur (25 cl) ou des poires au sirop.
- Puis procéder comme pour la charlotte au cassis.
- Remplacer la crème de cassis par de la liqueur de poire.

CHARLOTTE À L'ORANGE

- Même technique que pour les charlottes au cassis. Remplacer le cassis par du jus d'orange et la crème de cassis par de la liqueur d'orange.

Charlottes aux poires à base de pulpe de fruits
Dame blanche aux fraises

Charlottes glacées

	CHARLOTTES GLACÉES				
	CHARLOTTE GLACÉE AUX AMANDES	CHARLOTTE GLACÉE AUX NOIX	CHARLOTTE GLACÉE AUX FRAISES	CHARLOTTE GLACÉE JOUR ET NUIT	CHARLOTTE PLOMBIÈRE
Élément de chemisage des moules					
Biscuits à la cuillère	30 pièces	30 pièces	30 pièces	30 pièces	30 pièces
Éléments de l'appareil à glaces					
Lait	1 litre	1 litre	50 cl	1 litre	1 litre
Œufs (jaunes)	10	10		10	10
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Extrait de vanille ou	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Gousse de vanille	1	1	1	1	1
Crème UHT ou fleurette	20 cl	20 cl	20 cl		
Parfums					
Rhum	3 cl				5 cl
Liqueur de noix		3 cl			
Liqueur de fraises			3 cl		
Cacao				40 g	
Garniture					
Amandes effilées	100 g				
Cerneaux de noix		100 g			
Pulpe de fraises			50 cl		
Fruits confits					150 g
Éléments de la sauce au chocolat					
Lait ou eau				300 g	
Chocolat couverture				300 g	
Crème UHT ou double				50 g	
Beurre				40 g	
Extrait de vanille				Pm	
Éléments de décoration					
Amandes effilées	25 g				
Cerneaux de noix		25 g			
Bigarreaux rouges confits			20 g	20 g	20 g
Éléments de la crème Chantilly					
Crème UHT ou fleurette	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sucre glace	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	12				

Bon d'économat

CHARLOTTE GLACÉE AUX AMANDES

- Chemiser le moule à charlotte avec les biscuits à la cuillère comme pour les charlottes au café.
- Confectionner une glace fine, parfumée au rhum.
- En fin de turbinage, ajouter les amandes effilées grillées.
- Garnir les moules à charlottes, mettre au conservateur à – 18, – 20 °C et laisser prendre.
- Démouler sur plat rond (au préalable, passer le plat au conservateur).
- Décorer de crème Chantilly et d'amandes effilées grillées.

CHARLOTTE GLACÉE AUX NOIX

- Même technique que pour les charlottes glacées aux amandes.
- Remplacer les amandes par des cerneaux de noix et le rhum par de la liqueur de noix.
- Ajouter les cerneaux de noix hachés en fin de turbinage.
- Décorer de crème Chantilly et de cerneaux de noix.

CHARLOTTE GLACÉE AUX FRAISES

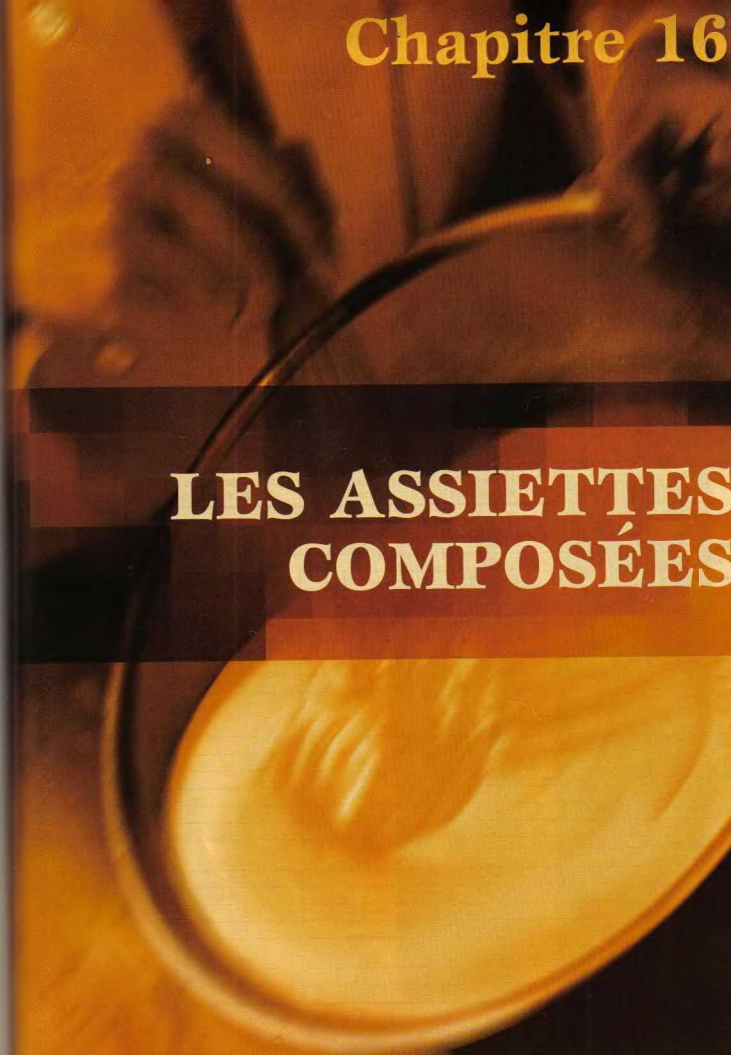
- Même technique que pour les charlottes glacées aux amandes.
- Remplacer la glace parfumée au rhum par une glace aux fraises.
- Décorer de crème Chantilly et de bigarreaux rouges confits.

CHARLOTTE GLACÉE JOUR ET NUIT

- Même technique de base que pour les charlottes glacées aux amandes.
- Garnir de couches alternées de glace à la vanille et de glace au chocolat.
- Décorer de crème Chantilly.
- Servir à part une sauce au chocolat.

CHARLOTTE GLACÉE PLOMBIÈRE

- Même technique que pour les charlottes glacées aux amandes.
- Glace vanille plus fruits confits en cubes macérés avec du rhum.
- Incorporer les fruits confits en fin de turbinage.
- Décorer de crème Chantilly et de bigarreaux rouges confits.



Chapitre 16

LES ASSIETTES COMPOSÉES

Les assiettes composées

ASSIETTE DES GOURMETS AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

- Chemiser un moule à cake ou un moule à tranche napolitaine de papier siliconé.
- Verser le lait chaud sur le cacao tamisé.
- Réunir dans un cul de poule ou dans la cuve du batteur mélangeur : les jaunes d'œufs, le sucre, le chocolat et l'extrait de vanille.
- Monter au bain-marie comme pour une génoise.
- Retirer du feu et monter jusqu'à complet refroidissement.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.
- Garnir le moule en intercalant des couches d'amandes effilées grillées.
- Réserver au congélateur.
- Parfait spécial café, même technique que pour le parfait spécial au chocolat, remplacer le lait par du café très fort et le cacao par quelques gouttes d'extrait de café.
- Pour le parfait aux noix : remplacer les amandes effilées grillées par des cerneaux de noix hachés.
- Dresser deux tranches de parfait sur le côté d'une grande assiette, mettre un petit bouquet de fraises et une feuille de menthe.
- Sur l'autre côté, mettre la sauce à la menthe, marbrer. *(A l'aide d'un cornet garni de chocolat fondu, faire des petits traits, avec la pointe d'un couteau d'office faire un zigzag perpendiculaire aux traits de chocolat).*

ASSIETTE DES GOURMETS AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

- Même technique que pour l'assiette des gourmets au chocolat aux amandes, remplacer les amandes par des cerneaux de noix hachés.

ASSIETTE DES GOURMETS AU CAFÉ ET AUX AMANDES

- Même technique que pour l'assiette des gourmets au chocolat, remplacer le chocolat par du café et de l'extrait de café.

ASSIETTE DES GOURMETS AU CAFÉ ET AUX NOIX

- Même technique que pour l'assiette des gourmets au chocolat et aux noix, remplacer le chocolat par du café et de l'extrait de café.

	ASSIETTES COMPOSÉES			
	ASSIETTE DES GOURMETS AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES	ASSIETTE DES GOURMETS AU CHOCOLAT ET AUX NOIX	ASSIETTE DES GOURMETS AU CAFÉ ET AUX AMANDES	ASSIETTE DES GOURMETS AU CAFÉ ET AUX NOIX
Éléments du parfait spécial				
Lait	25 cl	25 cl		
Cacao non sucré	125 g	125 g		
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Œufs (jaunes)	9 : 162 g	9 : 162 g	9 : 162 g	9 : 162 g
Sucre semoule	300 g	300 g	300 g	300 g
Crème UHT ou fleurette	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Amandes effilées grillées	100 g		100 g	
Cerneaux de noix hachés		150 g		150 g
Café très fort			25 cl	25 cl
Extrait de café			Pm	Pm
Éléments de la sauce à la menthe				
Lait	50 cl	50 cl		
Feuilles de menthe fraîche	15 g	15 g		
Œufs (jaunes)	6 : 108 g	6 : 108 g		
Sucre semoule	150 g	150 g		
Extrait de vanille	Pm	Pm		
Sirop de menthe (facultatif)	Pm	Pm		
Pipperminт jet (facultatif)	Pm	pm		
Éléments de la sauce au café				
Café très fort			25 cl	25 cl
Crème fraîche			25 cl	25 cl
Œufs (jaunes)			6 : 108 g	6 : 108 g
Sucre semoule			150 g	150 g
Extrait de café			Pm	Pm
Éléments de décoration				
Chocolat couverture foncé	80 g	80 g	80 g	80 g
Fraises	250 g	250 g	250 g	250 g
Feuilles de menthe fraîche	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	15			

Bon d'économat

ASSIETTE SAINT-VALENTIN AUX FRUITS

- Confectionner le biscuit aux amandes, le bavarois au citron, le bavarois aux fraises et le coulis de framboises.
- Disposer dans un moule en forme de cœur, une abaisse de biscuit aux amandes un peu moins grande que le moule.
- Puncher le biscuit avec du sirop à 1,2624 D parfumé au Grand Marnier.
- Remplir le moule de bavarois aux fruits, même opération pour les autres moules, laisser prendre au frais.
- Démouler au chalumeau, disposer harmonieusement deux cœurs sur une grande assiette, coulis de framboises autour.

Décor

- Fraises et kiwis.

ASSIETTE SAINT-VALENTIN À BASE DE CRÈME ANGLAISE

- Même technique que pour le St-Valentin aux fruits, remplacer le bavarois au citron, le bavarois aux fraises et le coulis de framboises par un bavarois à la menthe, un bavarois au chocolat et une crème anglaise.
- Démouler au chalumeau, disposer harmonieusement deux cœurs sur une grande assiette, crème anglaise autour, marbrer.

Décor

- Fraises et kiwis.

ASSIETTE DE CHOCOLAT À LA MENTHE

- Confectionner le biscuit au chocolat aux amandes, le bavarois à la menthe et la crème anglaise.
- Mettre dans des cercles de 65 mm de ø une abaisse de biscuit un peu moins grande, puncher avec du sirop à 1,2624 D parfumé au Grand Marnier.
- Remplir les moules de bavarois à la menthe, laisser prendre au frais.
- Démouler au chalumeau, disposer un bavarois au centre d'une assiette, cordon de crème anglaise autour.

Décor

- Ruban en chocolat, feuilles de menthe au centre du bavarois.

Éléments	ASSIETTE ST-VALENTIN AUX FRUITS	ASSIETTE ST-VALENTIN À BASE DE CRÈME ANGLAISE	ASSIETTE DE CHOCOLAT À LA MENTHE
du biscuit aux amandes			
Œufs	8 : 480 g	8 : 480 g	8 : 480 g
Sucre semoule	200 g	200 g	200 g
Farine	160 g	160 g	160 g
Fécule ou maïzena	40 g	40 g	40 g
Amandes en poudre	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Cacao en poudre			40 g
Éléments du bavarois au citron			
Citrons (6 pièces)	600 g = 25 cl		
Sirop à 1,2624 D			
Eau	125 g		
Sucre semoule	185 g		
Gélatine (feuilles)	6		
Extrait de vanille	Pm		
Crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl		
Éléments du bavarois aux fraises			
Fraises	300 g = 25 cl		
Sirop à 1,2624 D			
Eau	125 g		
Sucre semoule	185 g		
Liqueur de fraises	2 cl		
Gélatine (feuilles)	6		
Extrait de vanille	Pm		
Crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette	50 cl	50 cl	1 litre
Sirop à 1,2624 D			
« Punchage »	Pm	Pm	Pm
Grand Marnier	3 cl	3 cl	3 cl
Éléments du bavarois à la menthe			
Lait		50 cl	1 litre
Feuilles de menthe fraîche		8 g	16 g
Gélatine (feuilles)		6	12
Œufs (jaunes)		5 : 90 g	10 : 180 g
Sucre semoule		150 g	300 g
Extrait de vanille		Pm	Pm
Éléments du bavarois au chocolat			
Lait		50 cl	
Œufs (jaunes)		5 : 90 g	
Sucre semoule		*150 g*	
Cacao		60 g	
Gélatine (feuilles)		6	
Crème fouettée			
Crème UHT ou fleurette		50 cl	
Crème anglaise			
Lait		50 cl	50 cl
Œufs (jaunes)		6 : 108 g	6 : 108 g
Sucre semoule		Pm	Pm
Extrait de vanille		Pm	Pm
Coulis de framboises			
Framboises	600 g		
Sucre glace	250 g		
Extrait de vanille	Pm		
Éléments de décoration			
Chocolat couverture foncé		80 g	500 g
Fraises	250 g	250 g	
Kiwis	3 pièces	3 pièces	
Feuilles de menthe			Pm
Nombre de portions		15	

Bon d'économat

PANIER DES GOURMETS

- Confectionner la nougatine, les petits paniers et les sorbets.
- Cuire le sucre et réaliser les roses, les feuilles et le ruban.
- Dresser les sorbets dans le panier, une boule de chaque.

Décor

- Fraises, framboises, kiwis.
- Roses, feuilles et ruban en sucre tiré.

TULIPES DE SORBETS

- Confectionner la pâte à tulipes et les tulipes dans des petits moules à brioches à têtes.
- Réaliser les sorbets.
- Cuire le sucre et confectionner le ruban.
- Dresser trois tulipes dans une grande assiette, mettre une boule de sorbet de parfum différent dans chaque tulipe.

Décor

- Disposer un joli nœud en sucre tiré sur le bord de l'assiette.

ASSIETTE GOURMANDE

- Confectionner les sorbets.
- Dresser les sorbets, une boule de chaque sur une grande assiette rafraîchie.
- Coulis de framboises.
- Disposer harmonieusement les fruits, les lustrer avec du sirop à 1,2624 D légèrement collé.

Décor

- Chantilly.

Assiette gourmande

Bon d'économat

ASSIETTES COMPOSÉES

Éléments de la nougatine	PANIER DES GOURMETS	TULIPE DE SORBETS	ASSIETTE GOURMANDE
Sucre morceaux	1 kg		
Eau	350 g		
Glucose	200 g		
Jus de citron	10 gouttes		
Amandes effilées	600 g		
Éléments du sorbet au cassis			
Sirop			
Eau	350 g	350 g	350 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g
Citron jus	1 1/2	1 1/2	1 1/2
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Cassis frais	1,150 kg	1,150 kg	1,150 kg
Crème de cassis	4 cl	4 cl	4 cl
Éléments du sorbet aux fraises			
Sirop			
Eau	350 g	350 g	350 g
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g
Citron jus	1 1/2	1 1/2	1 1/2
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Fraises	800 g	800 g	800 g
Liqueur de fraises	4 cl	4 cl	4 cl
Éléments du sorbet aux poires			
Sirop			
Eau	35 cl	35 cl	35 cl
Sucre semoule	400 g	400 g	400 g
Citron jus	2	2	2
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm
Liqueur de poire	4 cl	4 cl	4 cl
Poires	1 kg	1 kg	1 kg
Éléments de l'appareil à tulipes			
Beurre		150 g	
Sucre glace		250 g	
Blancs d'œufs		250 g	
Farine		200 g	
Extrait de vanille		Pm	
Éléments de décoration			
Sucre tiré			
Sucre morceaux	1 kg	500 g	
Eau	350 g	175 g	
Glucose	200 g	100 g	
Crème de tartre	2 g	1 g	
Colorants : Vert	Pm	Pm	
Rouge	Pm	Pm	
Fraises	400 g		250 g
Framboises	400 g		250 g
Kiwis	5 pièces		5 pièces
Oranges			500 g
Feuilles de menthe			Pm
Éléments du coulis de framboises			
Framboises			600 g
Sucre glace			250 g
Extrait de vanille			Pm
Éléments de la crème Chantilly			
Crème UHT ou fleurette			25 cl
Sucre glace			60 g
Extrait de vanille			Pm
Éléments du sirop collé			
Sirop à 1,2624 D			Pm
Gélatine			Pm
Nombre de portions		15	

Assiette vert galant

- Confectionner la pâte à biscuit aux amandes.
- Dresser la pâte de 5 mm d'épaisseur (comme pour le biscuit roulé) sur papier siliconé.
- Cuire le biscuit à four chaud.
- Laisser refroidir.
- Chemiser un moule à cake de papier siliconé.
- Mettre au fond une abaisse de biscuit aux amandes, l'imbiber de sirop parfumé au cointreau.
- Étaler une couche de mousse au chocolat au lait.
- Disposer dessus une deuxième abaisse de biscuit aux amandes, l'imbiber.
- Étaler une couche de mousse au chocolat blanc.
- Mettre une troisième abaisse de biscuit aux amandes, l'imbiber.
- Étaler une couche de chocolat mi-amer.
- Disposer une autre abaisse de biscuit aux amandes, l'imbiber.
- Laisser prendre au frais.
- Démouler.
- Mettre au fond d'une grande assiette de la crème anglaise à la pistache.
- Marbrer (à l'aide d'un cornet rempli de chocolat fondu, déposer un filet de chocolat, avec la pointe d'un couteau d'office faire des traits).
- Découper l'entremets en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Disposer deux tranches au centre de l'assiette.
- Mettre sur les tranches des copeaux de chocolat blanc et des copeaux de chocolat noir, obtenus en raclant avec un couteau d'office le pain de chocolat.
- Servir aussitôt.

Remarque

- Mettre les assiettes au frais pendant 1 heure avant le dressage.

Bon d'économat

ASSIETTE VERT GALANT	
Éléments de la pâte à biscuits aux amandes	
Œufs	8
Sucre semoule	200 g
Farine	160 g
Fécule ou maïzena	40 g
Amandes en poudre	60 g
Extrait de vanille	Pm
Éléments de la mousse au chocolat au lait	
Crème UHT	25 cl
Chocolat couverture au lait	350 g
Beurre	250 g
Extrait de vanille	Pm
Éléments de la meringue italienne	
Œufs (blancs)	3
Sucre semoule	170 g
Eau	60 g
Gélatine (feuilles)	2
Éléments de la mousse au chocolat blanc	
Crème UHT	25 cl
Chocolat couverture blanc	350 g
Beurre	250 g
Extrait de vanille	Pm
Éléments de la meringue italienne	
Œufs (blancs)	3
Sucre semoule	170 g
Eau	60 g
Gélatine (feuilles)	2
Éléments de la mousse au chocolat mi-amer	
Crème UHT	25 cl
Chocolat couverture 1/2 amer	350 g
Beurre	250 g
Extrait de vanille	Pm
Éléments de la meringue italienne	
Œufs (blancs)	3
Sucre semoule	170 g
Eau	60 g
Gélatine (feuilles)	2
Divers	
Sirop à 1,2624 D	Pm
Cointreau	5 cl
Éléments de la crème anglaise à la pistache	
Lait	75 cl
Œufs (jaunes)	9
Sucre semoule	225 g
Pâte à pistache	60 g
Éléments pour le décor	
Chocolat couverture foncé	400 g
Chocolat couverture blanc	250 g
Nombre de portions	**24**

ASSIETTE SYMPHONIE	
Éléments du bavarois à la vanille	
Lait	50 cl
Œufs (jaunes)	5 : 90 g
Sucre semoule	150 g
Extrait de vanille	Pm
Gélatine (feuilles)	6
Crème fouettée : crème UHT	50 cl
Éléments du bavarois au chocolat	
Lait	50 cl
Œufs (jaunes)	5 : 90 g
Sucre semoule	150 g
Cacao	60 g
Gélatine (feuilles)	6
Crème fouettée : crème UHT	50 cl
Éléments du sorbet aux framboises	
Framboises	800 g
Eau	340 g
Sucre semoule	500 g
Citron jus	2
Extrait de vanille	Pm
Éléments de l'appareil à tulipes	
Beurre	150 g
Sucre glace	250 g
Œufs (blancs)	250 g
Farine	200 g
Extrait de vanille	Pm
Éléments de la pâte sucrée	
Farine	250 g
Beurre	145 g
Sucre glace	100 g
Œufs (jaunes)	2
Eau	Pm
Éléments de la crème pâtissière	
Lait	50 cl
Œufs (jaunes)	4
Sucre semoule	125 g
Poudre à crème	40 g
Extrait de vanille	Pm
Éléments de garniture	
Fraises	250 g
Framboises	250 g
Kiwis	5 pièces
Nappage rouge	Pm
Nappage blond	Pm
Décor « ruban sucré tiré »	
Sucre morceaux	800 g
Glucose	160 g
Eau	270 g
Colorant rouge	Pm
Colorant vert	Pm
Nombre de portions	**20**

Assiette symphonie

- Confectionner le bavarois à la vanille, le bavarois au chocolat.
- Dresser les bavarois dans des petits cercles de 45 mm de haut, les réserver au frais.
- Réaliser le sorbet aux framboises, la pâte sucrée et la crème pâtissière.

FAIRE L'APPAREIL À TULIPES

- Travailler le beurre en pommade avec une spatule.
- Ajouter le sucre glace, mélanger.
- Incorporer progressivement les blancs d'œufs avec un fouet puis la farine tamisée.
- Bien mélanger sans trop travailler.
- Laisser reposer la pâte au frais.

CONFECTIONNER LES TULIPES

- Étaler sur plaque beurrée et farinée des disques de 10 cm de ø environ et de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une spatule en fer ou d'un pinceau.
- Cuire à four 230 °C environ.
- Retirer dès coloration et façonner aussitôt dans une coupe ou dans un moule à brioche ou dans un ramequin.
- Réserver au sec.

RÉALISER LE RUBAN en sucre tiré

FONCER DES PETITS MOULES

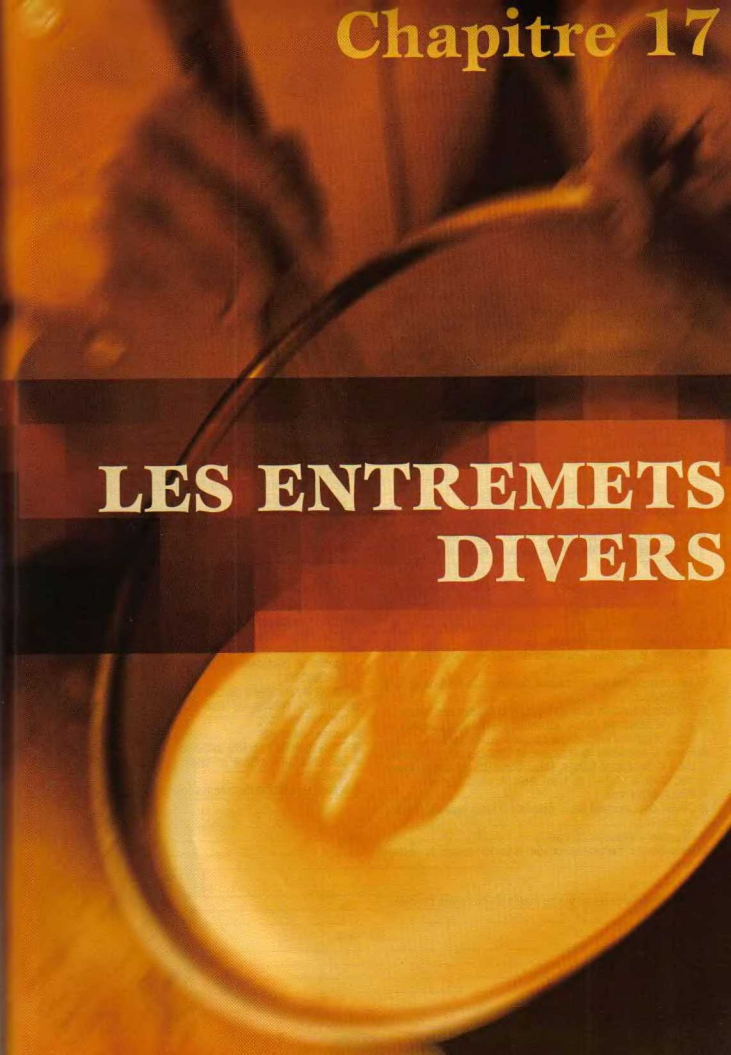
à tartelettes de 50 mm de ø, mettre une petite caissette à l'intérieur remplie de haricots secs.

- Cuire à blanc, enlever la caissette et laisser refroidir.
- Garnir les fonds de crème pâtissière à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 6.
- Disposer les fruits dessus.
- Napper avec du nappage rouge les fruits rouges, avec du nappage blond les fruits blonds.

DRESSER

- Disposer au centre d'une grande assiette une tulipe avec deux boules de sorbet aux framboises.
- Un bavarois au chocolat d'un côté et un bavarois à la vanille de l'autre. (Les bavarois sont démoulés au chalumeau).
- Placer une tartelette aux fraises, une tartelette aux framboises, une tartelette aux kiwis.
- Mettre sur un côté de l'assiette un joli ruban en sucre tiré.

Bon d'économat



Chapitre 17

LES ENTREMETS DIVERS

Les entremets divers

MIROIR D'AUTOMNE

- Confectionner les fonds de succès : **fiche technique de base.**
- Réaliser une mousse praliné à base d'appareil à bombe au sucre cuit : **fiche technique de base.**

Montage

Égaliser le pourtour des fonds de succès.
- Mettre un fond de succès sur le marbre, étaler une couche de mousse au praliné jusqu'à 2 cm du bord.
- Avec une poche munie d'une douille cannelée, faire de petites rosaces tout le tour puis poser le deuxième fond la partie lisse dessus.
- Réserver au frais.
- Lisser le dessus de mousse au praliné ; réserver à nouveau au frais.
- Confectionner la nougatine : **fiche technique de base.**
- Faire une abaisse ronde de nougatine de la grandeur de l'entremets, couper de petits triangles de nougatine.
- Avec la poche et la douille cannelée, faire des rangées de petites rosaces en partant du centre de l'entremets et en fonction du nombre de triangles à poser.
- Disposer un triangle sur chaque rangée de rosaces de façon à former une hélice.

Décor

- Au cornet avec de la glace royale, mettre au centre une rose et des feuilles en sucre tiré.
- Dresser sur carton avec papier dentelle.

MIROIR D'HIVER

- Même technique que pour le miroir d'automne, remplacer la mousse au praliné par une ganache au praliné.

MIROIR DE PRINTEMPS

- Confectionner les fonds de succès et les bavarois aux fruits.
- Montage en cercles beurrés.
- Égaliser le pourtour des fonds de succès, juste de la grandeur du cercle.
- Mettre le cercle sur un carton, disposer un fond de succès à l'intérieur.
- Imbiber le fond de sirop parfumé à la liqueur de fraises.
- Sur l'intérieur du cercle appliquer des fraises coupées en deux et garnir l'intérieur de bavarois aux fraises.
- Poser le deuxième fond dessus et l'imbiber de sirop parfumé à la liqueur de fraises, étaler une autre couche de bavarois jusqu'à 1,5 mm du bord, bien lisser le dessus.
- Réserver au frais.
- Couler délicatement de la gelée de fraises jusqu'à hauteur du cercle.
- Réserver à nouveau au frais.
- Décercler au chalumeau, couper le carton au ras de l'entremets.

Décor

- Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

MIROIR D'ÉTÉ

- Même technique que pour le miroir de printemps, remplacer le bavarois aux fraises par un bavarois aux poires, la liqueur de fraises par de la liqueur de poires et la gelée de fraises par une gelée de poire.

CROQUANT DE POIRES CARAMÉLISÉES

- Confectionner le feuilletage, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, avec un emporte-pièce rond cannelé ø 120 mm, détailler des disques, les déposer sur plaque légèrement mouillée, les dorer, les rayer, les cuire à four chaud. **A la sortie du four, mettre les disques en pâte feuilletée sur grille, les laisser refroidir.**
- Avec une poche munie d'une douille cannelée C 8, garnir le fond de crème pâtissière parfumée à la liqueur de poire.
- Disposer dessus des poires émincées comme pour les tartes.
- Recouvrir les poires d'une mince couche de crème à l'aide de la poche.
- Mettre du sucre semoule dessus et caraméliser au fer.

AUMONIÈRE AUX POMMES

- Confectionner la pâte à crêpes et les crêpes : **fiche technique de base.**
- Sauter au beurre les pommes émincées, sucrer, parfumer.
- Flamber au calvados.
- Disposer au centre de la crêpe une cuillère à soupe de pommes, former une aumônière, l'attacher avec une petite tige d'angélique.
- Disposer dans une assiette la crème anglaise, marbrer.
- Poser l'aumônière au centre, servir.

ASSORTIMENT DE CRÈMES RENVERSÉES

- Réaliser le caramel, le décuire et le répartir dans les moules à darioles.
- Confectionner la crème renversée, la diviser en trois parties égales, en parfumer une à la vanille, une au café et l'autre au chocolat.
- Garnir les moules à darioles de crème.
- Cuire les crèmes au bain-marie à 190 °C pendant 30 minutes environ.
- Laisser refroidir.
- Confectionner la crème anglaise.
- Démouler une crème de chaque parfum sur une grande assiette.
- Mettre un cordon de crème anglaise autour, marbrer.

Éléments des fonds de succès	À BASE D'APPAREIL À BOMBE AU SUCRE CUIT MIROIR D'AUTOMNE	À BASE DE GANACHE MIROIR D'HIVER	À BASE DE BAVAROIS AUX FRUITS AU SIROP MIROIR DE PRINTEMPS	À BASE DE BAVAROIS AU SIROP MIROIR D'ÉTÉ
Œufs (blancs)	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g	12 : 420 g
Sucre semoule	375 g	375 g	375 g	375 g
Amandes en poudre	375 g	375 g	375 g	375 g
Fécule ou maïzena	60 g	60 g	60 g	60 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Sucre glace	40 g	40 g	40 g	40 g
Éléments de l'appareil à bombe				
Sucre semoule	150 g			
Glucose	20 g			
Eau	60 g			
Œufs (jaunes)	8			
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Praliné en pâte	450 g			
Éléments de la meringue italienne				
Œufs (blancs)	8			
Sucre semoule	250 g			
Glucose	25 g			
Gélatine (feuilles)	6			
Eau	80 g			
Éléments de la ganache				
Crème UHT ou fleurette		75 cl		
Praliné en pâte		450 g		
Chocolat couverture foncé		1,250 kg		
Beurre		750 g		
Éléments du bavarois				
Eau			25 cl	25 cl
Sucre semoule			375 g	375 g
Gélatine (feuilles)			12	12
Fraises			600 g = 50 cl	
Poires au sirop				1 bte 4/4 = 50 cl
Jus de citron			2	2
Élément de la crème fouettée				
Crème UHT ou fleurette	1 litre		1 litre	1 litre
Éléments de garniture				
Fraises			500 g	
Poires				2 btes 4 :4
Liqueur de fraises			6 cl	
Liqueur de poire				6 cl
Sirop à 1,2624 D			Pm	Pm
Éléments de la nougatine				
Sucre morceaux	600 g	600 g		
Glucose	120 g	120 g		
Eau	200 g	200 g		
Amandes effilées	360 g	360 g		
Éléments de la glace royale				
Œufs (blancs)	1	1		
Sucre glace	100 g	100 g		
Jus de citron	Pm	Pm		
Éléments du sucre tiré				
Sucre morceaux	300 g	300 g		
Glucose	50 g	50 g		
Crème de tartre	Pm	Pm		
Eau	100 g	100 g		
Colorant vert	Pm	Pm		
Colorant rouge	Pm	Pm		
Éléments de la crème Chantilly				
Crème UHT ou fleurette			25 cl	25 cl
Sucre glace			50 g	50 g
Extrait de vanille			Pm	Pm
Éléments de la gelée				
Pulpe de fraises			200 g	
Pulpe de poires				200 g
Sucre semoule			100 g	100 g
Gélatine (feuilles)			3	3
Jus de citron			1/2	1/2
Nombre de portions		24		

Bon d'économat

FORÊT NOIRE

- Confectionner le biscuit au chocolat, garnir des moules à génoise ronds (chemisés) aux 2/3 de la hauteur, cuire le biscuit à four moyen (180 à 190 °C) pendant 25 minutes, démouler et laisser refroidir sur grille.
- Faire chauffer 3 cl de kirsch, mettre les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide et bien égouttées, remuer avec un fouet pour que la gélatine soit bien fondue.

Forêt noire

- Confectionner la crème Chantilly, la coller et la parfumer avec le kirsch et l'extrait de vanille.
- Diviser horizontalement le biscuit en trois parties égales.
- Poser la partie de dessus retournée sur un carton, imbiber de sirop parfumé au kirsch.
- Garnir d'une couche de crème Chantilly, parsemer de cerises au sirop bien égouttées.
- Poser la deuxième abaisse, imbiber de sirop, étaler une couche de Chantilly, parsemer de cerises au sirop.
- Poser la troisième abaisse, la partie lisse dessus, imbiber de sirop, égaliser le pourtour en passant la spatule, passer au froid.
- Masquer l'entremets de Chantilly, bien lisser à la spatule.
- Recouvrir entièrement le dessus et les côtés de copeaux de chocolat.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace.
- Dresser sur carton et papier dentelle.

FORÊT NOIRE DU PÉRIGORD

- Même technique que pour la forêt noire, remplacer la crème Chantilly par une crème diplomate (crème pâtissière collée plus crème fouettée).

SINGAPOUR

- Confectionner la génoise, garnir des moules à génoise ronds ou carrés (chemisés) au 2/3 de la hauteur, cuire la génoise à four moyen (180 °-190 °C) pendant 25 minutes.

Appareil

- Hacher les 3/4 d'une boîte 4/4 d'ananas au sirop ;
- Mettre les ananas dans une bassine 1/2 sphérique ;
- Ajouter les 3/4 d'une boîte 4/4 de confiture d'abricots ;
- Parfumer au kirsch ;
- Bien mélanger.

- Couper horizontalement la génoise en deux parties, imbiber les deux abaisses de sirop parfumé au kirsch.
- Poser l'abaisse de dessus retournée sur un carton.
- Garnir d'une couche d'appareil, recouvrir avec la deuxième abaisse.
- Abricoter à l'aide d'un pinceau le dessus et les côtés de nappage bien chaud et lisse.
- Masquer les côtés avec des amandes hachées grillées.

Décor

- Tranches d'ananas, ananas coupés en trapèze, bigarreaux confits rouges et verts, abricoter à nouveau, finir le décor avec du sucre grains.

BÛCHE ROULÉE À LA CRÈME AU BEURRE

- Confectionner le biscuit roulé.
- Réaliser la crème au beurre au sucre cuit au boulé.
- Retourner la plaque de biscuit, enlever la feuille de papier sulfurisé, imbiber le biscuit de sirop parfumé au rhum ou autre parfum choisi.
- Fourrer de crème au beurre parfumée, rouler la bûche en la maintenant serrée dans du papier sulfurisé.
- Poser sur grille avec une bande de papier sulfurisé dessous, réserver au frais.
- Effectuer des nœuds en disposant à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10 de petites boules de crème au beurre de couleur blanche, laisser figer.
- Enrober entièrement de crème au beurre à l'aide d'une douille à bûches, réserver au frais.
- Couper les nœuds en trempant un petit couteau dans l'eau chaude et bien lisser le dessus des nœuds avec le couteau.

Décor

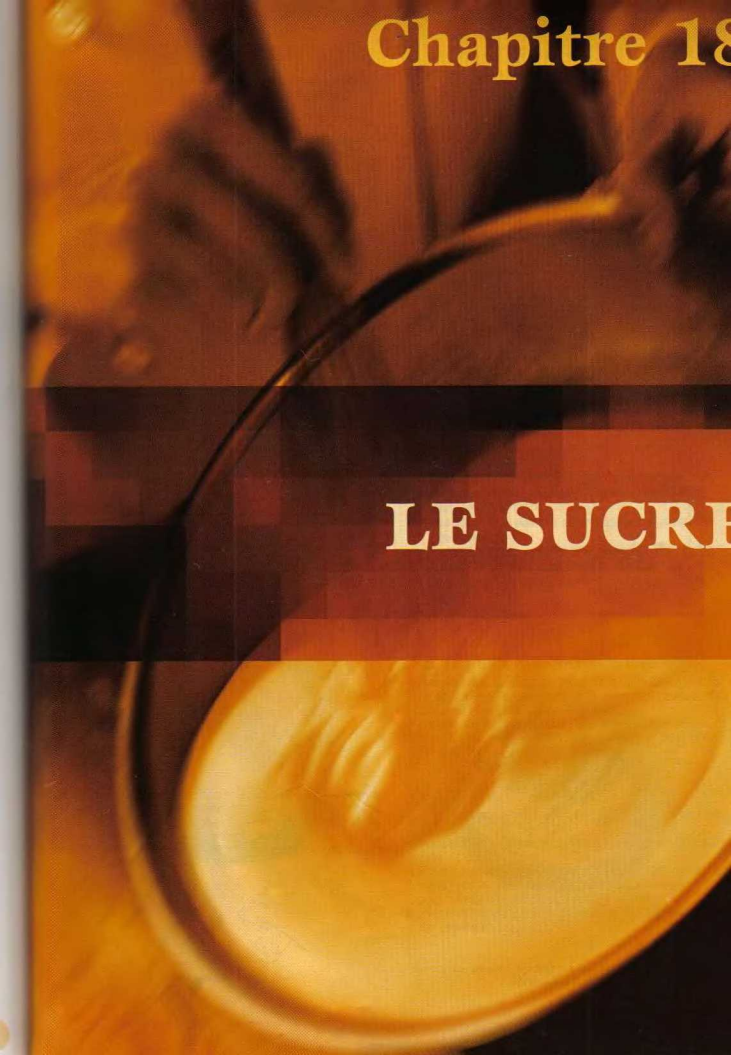
- Branches et feuilles de lierre avec de la crème au beurre colorée en vert, boules de houx et champignons en crème au beurre ou en pâte à meringue, saupoudrer légèrement de sucre glace. Égaliser les extrémités et mettre un peu de couverture pour imiter la partie plus foncée du bois. Réserver au frais.

Singapour

Bon d'économat

ENTREMETS DIVERS

	FORÊT NOIRE	FORÊT NOIRE DU PÉRIGORD	SINGAPOUR À LA CRÈME	BÛCHE ROULÉE AU BEURRE
Éléments de la génoise ou du biscuit				
Œufs	1 : 60 g	1 : 60 g	8 : 480 g	1 : 60 g
Œufs (jaunes)	8 : 144 g	8 : 144 g		8 : 144 g
Sucre semoule	175 g	175 g	250 g	225 g
Fécule ou maïzena	100 g	100 g		100 g
Farine	100 g	100 g	250 g	150 g
Cacao en poudre	40 g	40 g		
Œufs (blancs)	8 : 280 g	8 : 280 g		8 : 280 g
Sucre semoule	50 g	50 g		50 g
Extrait de vanille			Pm	Pm
Éléments de la crème Chantilly collée				
Crème UHT ou fleurette	1,5 litre			
Sucre glace	300 g			
Gélatine (feuilles)	6			
Kirsch	3 cl			
Extrait de vanille	Pm			
Éléments de la crème diplomate				
Lait		75 cl		
Œufs (jaunes)		6 : 108 g		
Sucre semoule		320 g		
Poudre à crème ou maïzena		75 g		
Gélatine (feuilles)		6		
Crème fouettée : crème UHT ou fleurette		75 cl		
Extrait de vanille		Pm		
Éléments de la crème au beurre				
Beurre				400 g
Sucre semoule				330 g
Eau				110 g
Œufs (jaunes) ou				8 : 108 g
Œufs				3 : 180 g
Parfum :				
Café au Grand Marnier				5 cl
Éléments divers				
Nappage blond			300 g	
Confiture d'abricots			3/4 bte 4/4	
Ananas au sirop			1 bte 4/4	
Kirsch			3 cl	
Cerises au sirop	1 bte 4/4	1 bte 4/4		
Couverture foncée	600 g	600 g		Pm
Sucre glace	Pm	Pm		Pm
Sirop à 1,2624 D pour punchage	Pm	Pm	Pm	Pm
Kirsch	5 cl	5 cl	5 cl	
Rhum				5 cl
Colorants vert, orange				Pm
Cacao en poudre				Pm
Amandes hachées grillées			200 g	
Amandes hachées			30 g	
Bigarreaux confits rouges			30 g	
Bigarreaux confits verts			30 g	
Sucre en grains			Pm	
Nombre de portions			16	



Chapitre 18

LE SUCRE

Les sucres d'art pour pièces d'apparat et de décor

CLASSIFICATION

- SUCRE TIRÉ
- SUCRE SOUFFLÉ
- SUCRE FILÉ
- SUCRE TRESSÉ
- SUCRE MOULÉ
- SUCRE COULÉ
- SUCRE ROCHER
- SUCRE TASSÉ

GÉNÉRALITÉS

- Chaque professionnel pratiquant le travail du sucre a sa méthode particulière surtout au niveau du « graissage », (le graissage consiste en l'adjonction d'un élément ou d'éléments qui empêchent le sucre de cristalliser et le rendent plus malléable) en fonction des quantités utilisées, les cuissons du sucre varient de 150 à 170 °C.

Remarques

- Pour un sucre tiré, soufflé, il est vivement conseillé de faire fondre le sucre la veille de son utilisation (avec anticristallisant), il sera arrêté dès l'ébullition.
- Colorer un sucre avec un colorant à l'eau lorsqu'il est à 140 °C.
- Sur le marbre avec un colorant à l'alcool.
- Vous pouvez colorer les sujets à l'aérographe.
- Une cuillerée à café de tartre pèse 3 g.

Panier en sucre tressé sur socle en sucre coulé
Roses et feuilles en sucre tiré

Cygne en sucre soufflé

Sucre tiré

- Technique complexe qui demande beaucoup de pratique et de précautions pour atteindre d'excellents résultats.

Emploi

- Fleurs, feuilles, rubans, etc.

Assortiment de petits fours et de pièces d'apparat en nougatine sucre tiré et chocolat

RÉALISER LA CUISSON DU SUCRE

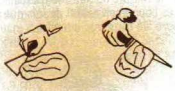
Fiche technique de base.

- Laisser reposer le sucre cuit pendant 1 à 2 minutes.
- Le verser sur le marbre légèrement huilé.

Remarques

- Ne jamais verser le sucre cuit sur un marbre réfrigéré.
- Ne pas tirer le sucre lorsqu'il est trop chaud.

- A l'aide d'une palette (triangle) légèrement huilée, ramener les parties extérieures vers le centre et recommencer aussi longtemps que le sucre s'étale (le but de l'opération est de refroidir la masse régulièrement).
- Dès que le sucre est suffisamment froid, commencer le satinage.



SATINAGE

- Former un boudin que l'on tient par les extrémités.
- Étirer le sucre au double de sa longueur.

- Le replier en deux et recommencer l'opération une vingtaine de fois.
- Lorsque le sucre est tiré à point, il est résistant, il claque et est parfaitement satiné.

- Mettre le sucre tiré en boule, le placer sur un tamis ou morceau de marbre sous une lampe à sucre pour le maintenir malléable.

REMARQUES

- ***L'exposition à la chaleur ne doit pas être trop vive, juste à point pour empêcher le sucre de refroidir trop vite.***
- ***Trop chauffé, il perdrait de son brillant et masserait rapidement.***
- ***Toutes les fleurs peuvent être reproduites en sucre, il suffit de prendre pour modèle une fleur naturelle et de reproduire les différents montages que la fleur nécessite.***

RÉALISER LES PÉTALES D'UNE ROSE

- Prendre entre le pouce et l'index de la main droite une partie de sucre qu'on séparera de la masse en coupant d'un coup sec avec ceux de la main gauche.
- Amincir vivement en donnant la forme du pétale désiré.
- Pour le cœur, replier un pétale sur lui-même, pour lui donner la forme d'une olive très allongée.

RÉALISER LES FEUILLES

- Tirer le sucre comme pour un pétale mais un peu plus allongé.
- Détacher de la masse en coupant la pointe à l'aide d'une paire de ciseaux.
- Poser aussitôt sur une empreinte à feuilles légèrement huilée et appuyer avec les doigts pour marquer les nervures et pour donner plus de ressemblance à la feuille.
- Plier le milieu pour faire paraître la nervure centrale et donner une légère courbe.

MONTAGE D'UNE ROSE

- Assembler les plus petits pétales sur le cœur sans le cacher entièrement.
- Disposer ensuite un nombre indéterminé de pétales en les croisant et en les écartant de plus en plus du cœur.
- Ourler les bords avec les doigts pour donner plus de naturel.
- Terminer la rose en collant à sa base plusieurs feuilles longues et étroites figurant les sépales de la fleur.

REMARQUES

- ***Le montage des roses peut se faire à l'aide d'une lampe à alcool en chauffant l'extrémité inférieure du pétale.***
- ***Ou directement en collant les pétales au fur et à mesure.***
- ***Toutes les roses doivent comporter un nombre impair de pétales.***

RÉALISER LES TIGES

- Les tiges sont légèrement chauffées, passées à travers le sucre satiné de couleur adéquate et recouvertes d'une fine épaisseur de sucre.

RUBAN EN SUCRE TIRÉ

- Bien satiner le sucre (couleurs différentes), coller les deux boudins.
- Étirer le sucre en écartant les mains vers l'extérieur (environ le double de la longueur pour que la masse bicolore ne s'affine pas trop).
- Rejoindre les deux morceaux vers le haut, coller, couper la base avec une paire de ciseaux (à la pliure), vous obtenez quatre bandes de couleurs.
- Étirer le ruban bien régulier et le plus fin possible, le déposer sur le marbre légèrement huilé (pour faciliter l'allongement régulier, frotter le ruban sur la cuisse par un mouvement de va-et-vient au départ).
- A l'aide d'un couteau à émincer, chauffer au chalumeau ou sur le gaz, découper des bandes de 12 à 15 cm de long environ, qui serviront à former les coques.
- Poser les petites bandes de ruban sur un tamis, sous une source de chaleur pour les ramollir légèrement.
- Plier en deux en formant un bel arrondi au sommet de la boucle, bien souder les extrémités.
- Pour les extrémités du ruban, préparer des bandes ondulées.
- Chauffer légèrement l'extrémité des coques et les assembler (ou les coller au sucre cuit).
- Pour faire le nœud du ruban, assembler les coques à la base et ensuite ramener vers le centre, terminer le nœud par une coque centrale et disposer ensuite les extrémités ondulées du ruban.

Bon d'économat

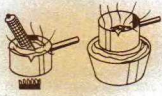
	SUCRE TIRÉ				
	RECETTE N° 1	RECETTE N° 2	RECETTE N° 3	RECETTE N° 4	RECETTE N° 5
Eau	350 g	350 g	350 g	350 g	350 g
Sucre morceaux	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Glucose	400 g	350 g	300 g	80 g	
Crème de tarte				3 g	3 g
Cuisson	**148/150 °C**	**152/153 °C**	**154/155 °C**	**164/165 °C**	**167/168 °C**

Sucre filé

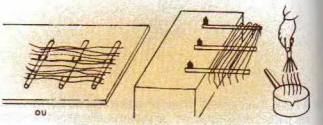
RÉALISER LA CUISSON DU SUCRE

Fiche technique de base.

- Cuire le sucre à 152 °C.
- Arrêter la cuisson en trempant le fond du poêlon dans de l'eau froide et laisser refroidir pendant quelques minutes, le sucre va épaissir légèrement.



- Tremper l'extrémité d'un fouet coupé à mi-hauteur dans le poêlon.
- Sortir le fouet du poêlon et l'agiter vivement au-dessus d'un plan de travail huilé avec des rouleaux espacés les uns des autres ou au-dessus de plusieurs spatules espacées les unes des autres et dépassant d'environ 30 cm de l'extrémité du marbre.



- Ôter délicatement cette gerbe légère et soyeuse dès que le volume est atteint.
- La ranger sur le marbre ou sur une plaque.
- Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire.
- Utiliser le sucre filé sans trop attendre.

Sucre soufflé

- Cuisson du sucre : **fiche technique de base.**
- Satiner et laisser refroidir légèrement le sucre.
- Former une grosse boule allongée, creuser à l'aide d'un rouleau et souder sur la canule.
- Souffler progressivement de l'air par petits coups en façonnant le sucre des deux mains pour lui donner la forme du modèle désiré.
- Malgré la régularité de la sphère initiale, il arrive quelquefois que les parois s'amincissent plus rapidement à certains endroits qu'à d'autres ; maintenir l'objet à cet endroit faible avec la paume de la main jusqu'à ce que les autres parois se soient également amincies par soufflage.
- Laisser le sucre durcir dès que le sujet est terminé.
- Découper au ras de la canule avec un couteau à émincer chauffer sur une flamme.

Remarque
Les vases ou autres sujets terminés peuvent être peints et décorés.

Poisson en sucre soufflé

Sucre tressé

- Cuisson du sucre : **fiche technique de base.**
- Satiner le sucre, comme pour les roses.
- Lorsqu'il est un peu refroidi, former une boule.
- Étirer le sucre de la grosseur d'une cordelette puis le tresser autour des tiges d'un mandrin en passant alternativement devant et derrière chacune d'elles.
- Le tressage terminé à la hauteur désirée, retirer avec précaution les tiges de fer et les remplacer par des bandelettes identiques en sucre tiré.
- Façonner deux gros cordons torsadés d'un même périmètre que celui du panier.
- Les placer sur le dessus et le dessous de ce dernier en les collant au sucre cuit.
- Couler à l'intérieur du sucre coulé de la couleur souhaitée qui assemblera le tout et assurera plus de solidité.
- Ajouter l'anse confectionnée à l'aide d'un fil de fer cintré et recouvert d'un cordon de sucre en utilisant le même principe que pour le tressage.
- Coller l'anse au sucre cuit sur les côtés du panier.

Sucre moulé

- Cuisson du sucre : **fiche technique de base.**
- Stocker les moules magyfleur très propres au congélateu
- Plonger les moules bien froids dans le sucre cuit jusqu'au trois quarts de leur épaisseur.
- Le moule en bronze est aussitôt retiré, entraînant une mino épaisseur de sucre qui au contact du froid se décol presque instantanément.
- Décoller si nécessaire avec la pointe d'un couteau et dépo ser sur une grille, renouveler cette opération avec tous le moules bien froids.

Sucre coulé

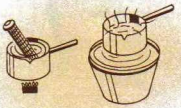
RÉALISER LA CUISSON DU SUCRE

Fiche technique de base.

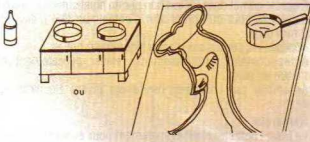
- Cuire le sucre de 150 °C à 155 °C maximum.
- Quand le sucre est cuit, plonger aussitôt le fond du poêlo dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.

REMARQUES

- ***La coloration de ce sucre se fait à 135 °C environ avec du colorant en poudre dilué dans l'alcool.***
- ***Pour obtenir un sucre coulé opaque délayer dans un peu d'eau une cuillerée à café de carbonate de calcium et l'a jouter au sucre à 120 °C.***



- Laisser reposer le sucre dans le poêlon pendant quelque instants afin que les bulles contenues dans le sucre dispa raissent totalement.
- Pour les socles ronds, utiliser des cercles à tarte légère ment huilés, les poser sur papier aluminium ou sur u marbre légèrement huilé.



- Pour donner des formes plus artistiques, tracer sur le marbre les contours de l'objet que l'on veut représenter avec de la pâte à modeler.
- Placer un boudin de celle-ci, assez haut sur les contours pour maintenir la masse de sucre qui sera coulée.
- Huiler le marbre et les bords intérieurs de la pâte à modeler.
- Pour obtenir un sucre coulé parfaitement lisse, commencer à couler d'un côté et terminer de l'autre, ne jamais repasser sur le sucre déjà coulé.

Remarques

On peut faire des dessins au cornet avec de la glace royale, laisser durcir et couler un sucre de teinte différente. Assembler éventuellement les parties avec du sucre cuit au grand cassé.

Sucre coulé - sucre Rocher

Sucre coulé au cornet

- Verser le sucre cuit (selon la technique de base) dans un grand cornet en papier sulfurisé, fermer le cornet en prenant soin de ne pas se brûler.
- Placer le cornet dans un torchon plié en plusieurs épaisseurs.
- Couper le bout du cornet afin d'obtenir un filet d'environ 2 mm de ø.
- Réaliser les décors sur plaque légèrement huilée.
- Après complet refroidissement, relever délicatement et mettre en place.
- Assembler par collage si besoin les divers éléments du décor.

Remarque

Le travail doit être réalisé rapidement pour éviter de bloquer le sucre.

Bon à économat

	RECETTES	
	N° 1	N° 2
Sucre morceaux	1 kg	1 kg
Eau	350 g	350 g
Glucose	250 g	200 g
Carbonate de calcium		1 cuillère à café délayée avec de l'eau

Sucre coulé massé

- Cuisson du sucre : **fiche technique de base.**
- Le cuire au gros boulé à 120 °C, retirer le poêlon du feu et laisser reposer le sucre pendant quelques minutes.
- Avec une spatule, tourner en la passant sur les bords, puis vers le centre ; le sucre va se troubler et commencer à masser.
- Verser aussitôt dans les moules, en plâtre humide ou en inoxydable ou en cuivre, légèrement huilés.
- Attendre plusieurs heures, selon la grosseur du sujet, il faut que le sucre soit complètement refroidi et massé.
- Démouler délicatement, ébarber si nécessaire et réserver dans un endroit sec.

REMARQUES

- ***Si on utilise des moules en plâtre, les mettre à tremper à l'eau froide au moins 3 à 4 heures avant l'utilisation.***
- ***Pour obtenir des sujets très lisses, brillants et sans marbrure, le sucre doit être versé dans les moules ni trop chaud, ni trop massé.***
- ***Les sujets peuvent être peints à l'aérographe.***
- ***Le sucre peut être coloré pendant la cuisson.***

Bon à économat

	RECETTES	
	N° 1	N° 2
Sucre semoule	1 kg	1 kg
Eau	350 g	350 g
Glucose		30 g

Sucre rocher

- Prendre un poêlon ou une casserole suffisamment grande.
- Cuire le sucre selon la technique de base.
- A 135 °C, retirer le poêlon ou la casserole du feu, verser la glace royale dedans.
- Mélanger rapidement avec une spatule en tournant, le sucre montera, puis retombera, pour ensuite remonter une seconde fois.
- C'est à ce moment-là qu'il faut verser rapidement le sucre dans une petite caisse en fer ou dans des moules chemisés de papier aluminium légèrement huilé.

- Le sucre va continuer à monter légèrement dans le moule.
- Le passer aussitôt au four (chaud) pendant 5 minutes environ pour éviter qu'il ne retombe.
- Le sortir du four, le laisser refroidir et croûter pendant une douzaine d'heures environ.
- Démouler le sucre rocher, retirer le papier d'aluminium, détailler et façonner les différents morceaux qui serviront à monter les pièces.

REMARQUES

- ***Le sucre rocher peut se colorer pendant la cuisson ; soit en colorant la glace royale ;***
- ***soit à l'aérographe, ce procédé donne d'excellents résultats.***
- ***Le sucre rocher se travaille très bien avec une scie à métaux ou à bois ou couteau scie, lime, etc.***

	RECETTE
Sucre morceaux	1 kg
Eau	350 g
Glace royale (sans acide)	80 g

Remarque : pas de glucose ni de crème de tartre

Bon d'économat

Sucre tassé

- Prendre du sucre semoule et le placer dans une calotte, secouer au-dessus des petites gouttelettes d'eau à l'aide d'un pinceau mais très légèrement.
- Juste la quantité d'eau pour lier le sucre et non pour le faire fondre.
- Bien mélanger ce sucre entre les mains.
- Mouler, dans des moules appropriés aux sujets que l'on désire obtenir, en le tassant fortement.
- Laisser reposer durant 2 heures environ.
- Démouler sur une feuille de papier sulfurisé placée sur une surface plane.
- Laisser sécher dans une étuve très douce.
- Assembler les parties éventuelles à coller avec de la glace royale.
- Réserver dans un endroit sec et tempéré.

Sucre tourné

- Cuisson du sucre : **fiche technique de base.**
- Cuire le sucre à 140 °C.
- Verser le sucre cuit sur un marbre légèrement huilé, retenu par des barres à fondant.
- Dès que le sucre commence à durcir, découper en petits carrés avec un couteau.

FAÇONNAGE

- Disposer les carrés sur une plaque légèrement huilée.
- Placer la plaque sous une source de chaleur douce (le sucre doit ramollir mais non fondre) en commençant par un côté et continuer progressivement afin que tous les carrés ne soient pas ramollis en même temps.
- Avec les mains, amincir un petit carré de sucre en donnant les formes souhaitées (pétales, feuilles, etc.).
- Pour le montage des fleurs, feuilles, procéder comme pour le sucre tiré.

REMARQUES

- ***Le sucre peut être coloré à la cuisson.***
- ***Les sujets peuvent être colorés à l'aérographe ou en mélangeant du colorant en poudre avec du sucre glace.***

	RECETTES	
	N° 1	N° 2
Sucre semoule	1 kg	1 kg
Eau	350 g	30 g
Vinaigre blanc	5 gouttes	
Glucose		80 g

Bon d'économat

Nougatine

	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g
Glucose	100 g	100 g	100 g	100 g
Amandes hachées ou effilées	400 g	300 g	400 g	300 g
Jus de citron	5 g	5 g	5 g	5 g
Eau	170 g			170 g

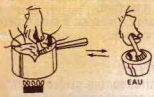
Bon d'économat

TECHNIQUE N° 1

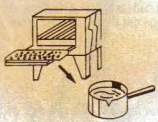
- Mettre le sucre, l'eau, le glucose dans un poêlon très propre ou cul de poule en cuivre.

- Placer sur feu vif, remuer quelques instants avec une spatule.

- Écumer et laver le sucre en cours de cuisson.
- Cuire jusqu'à légère coloration du sucre.

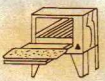


- Retirer du feu, ajouter les amandes bien chaudes.



TECHNIQUE N° 2

- Faire les pesées.
- Tamiser les amandes, bien les sécher au four.

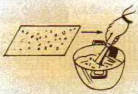


- Mettre le glucose dans un poêlon ou dans cul de poule en cuivre très propre.

- Faire fondre à feu doux le glucose.
- Ajouter le sucre par petites quantités à la fois en tournant avec une spatule très propre et en raclant bien les bords.
- Progressivement incorporer d'autre sucre au fur et à mesure de la fonte en remuant convenablement afin que la fonte reste bien blonde.

- Bien mélanger dans la masse fondue le sucre qui pourrait rester collé aux parois du poêlon ou du cul de poule et de la spatule.
- Ajouter quelques gouttes de jus de citron.

- Lorsque le sucre est bien fondu, sans grains et d'une belle couleur blonde.
- Incorporer délicatement les amandes bien chaudes.
- Mélanger.

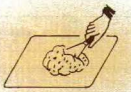


Remarque
En fin de cuisson, réduire le feu afin de ne pas donner une teinte trop foncée à la nougatine.

Utiliser de la nougatine

- Verser la nougatine sur une plaque ou un marbre légèrement huilé.

- Retourner et couper la masse plusieurs fois à l'aide de la spatule triangle pour éviter le prolongement de la cuisson à l'intérieur et un brunissement excessif de la nougatine.



- Mettre celle-ci devant une source de chaleur (bonne température sans toutefois surchauffer, four - résistances paraboliques).
- Utiliser la nougatine par petites quantités.

- Travailler le plus chaud possible avec un rouleau en fer sur une table chauffante huilée légèrement.
- Tous les outils seront légèrement huilés.
- Abaisser la rougaille.
- Foncer les moules.

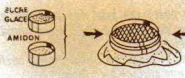
Pastillage

TECHNIQUE N° 1

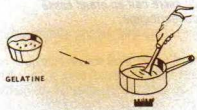
- Faire les pesées.

- Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

- Tamiser ensemble le sucre glace et l'amidon sur le marbre très propre.



- Bien égoutter les feuilles de gélatine.
- Les dissoudre dans une russe avec les 100 g d'eau, à feu doux, en remuant avec une spatule.



- Faire une fontaine avec le sucre glace et l'amidon.
- Verser la gélatine fondue et chaude en la passant au chinois étamine, dans la fontaine.
- Ajouter le jus de citron.

- Bien mélanger du bout des doigts.
- Fraiser, afin d'obtenir une pâte bien homogène.

- Faire une boule.
- Envelopper aussitôt cette pâte dans un sac plastique et réserver dans un bahut ou terrine.

TECHNIQUE N° 2

- Faire les pesées.
- Mettre à tremper la gomme adragante avec les 100 g d'eau froide (quelques heures à l'avance si possible).
- Tamiser le sucre glace sur le marbre très propre, le mettre en fontaine.
- Verser la gomme adragante fondue en la passant au chinois étamine, dans la fontaine. Ajouter le jus de citron.
- Bien mélanger du bout des doigts, puis incorporer l'amidon.
- Fraiser pour obtenir une pâte bien homogène, en faire une boule.
- Envelopper aussitôt cette pâte dans un sac en plastique et réserver dans un bahut ou une terrine.

REMARQUES

- ***Dans les deux cas, la pâte obtenue doit avoir la consistance d'une pâte d'amandes bien ferme.***
- ***Le pastillage peut se teinter, mais sa qualité première est sa blancheur. Donc, à manipuler avec une propreté rigoureuse.***
- ***Le pastillage permet l'application de la peinture au cacao, au café, au caramel.***
- ***Si le pastillage est un peu trop mou, le sécher avec de l'amidon.***

	RECETTES	
	TECHNIQUE N° 1	TECHNIQUE N° 2
Sucre glace	1 kg	1 kg
Amidon	100 g	100 g
Gélatine (feuilles)	10	
Gomme adragante		20 g
Eau	100 g	100 g
Jus de citron ou vinaigre blanc	Pm	Pm

Bon d'économat

Utiliser du pastillage

- Prendre la quantité de pastillage nécessaire à la réalisation envisagée, bien replier le reste dans le sac en plastique.
- Abaisser progressivement la pâte au rouleau, à l'épaisseur désirée, en saupoudrant régulièrement le marbre avec de l'amidon à l'aide d'une saupoudreuse, afin d'éviter le collage.
- Détailler ou mouler, ou foncer.
- Laisser sécher dans un endroit sec, à température ambiante, plusieurs jours.

FLEURS

- Faire des abaisses de différentes couleurs.
- Découper des formes variées avec des emporte-pièce ou au couteau.
- Les poser soit à plat, soit dans un moule pour obtenir une forme cintrée (plaques à tuiles).
- Laisser sécher.
- Coller les différentes parties entre elles, avec de la glace royale.

PIÈCES ARTISTIQUES

- Abaisser le pastillage.
- Détailler l'abaisse au couteau, avec des gabarits.
- Prendre une planche, mettre une feuille de papier sulfurisé dessous, la saupoudrer d'amidon et y déposer les différents sujets.
- Laisser sécher, en les retournant chaque jour.
- Coller les pièces avec de la glace royale.
- Décorer.

MOULAGE

- Abaisser la quantité nécessaire au travail à effectuer.
- Enfoncer avec soin l'abaisse obtenue dans le moule (coupe) préalablement saupoudré d'amidon, de façon à bien faire épouser la forme.
- Couper l'excédent de pâte au couteau, laisser sécher.
- Brosser pour enlever l'amidon.
- Coller les différentes parties à la glace royale.
- Décorer.

Boîte en pastillage

REMARQUES

- ***Dès que le pastillage est parfaitement sec le brosser soigneusement pour ôter toute trace d'amidon qui gênerait au collage.***
- ***Éviter de sécher les pièces dans une étuve, une température trop élevée risque de faire crevasser le pastillage.***
- ***Colorer le pastillage avec des colorants en poudre dilués avec de l'alcool à 90 °C, ils n'humidifient pas le pastillage.***
- ***Le pastillage peut être poncé après séchage afin d'obtenir une surface bien lisse.***
- ***Le collage peut s'effectuer :***
  - ***à la glace royale***
  - ***avec du pastillage ramolli***
  - ***avec de la gomme adragante fondue***
  - ***avec du sucre cuit au grand cassé***
  - ***avec du meringage.***

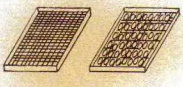
Pièce en pastillage

Le candi

- Faire les pesées.

- Préparer le sirop à 1,300 densité, le laisser refroidir dans la russe en recouvrant la surface d'un papier sulfurisé légèrement mouillé et percé de trous ou avec un linge humide à l'abri des trépidations.

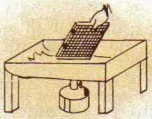
- Mettre une grille au fond de la candissoire, ranger les sujets dessus.



- Placer une autre grille sur les bonbons, la maintenir avec des attaches.
- Lorsque le sirop est presque froid, retirer le papier, ôter les croûtes s'il y en a, puis verser délicatement le sirop au même endroit, les bonbons doivent baigner.

- Recouvrir d'un papier sulfurisé percé de trous et humide ou d'un linge humide et laisser reposer de 12 h à 24 h dans un endroit sec et à l'abri de vibrations.
- Vérifier l'épaisseur de la couche de candi en sortant un sujet et en contrôlant la couche déposée sur le papier.
- Si le candi n'est pas assez pris, attendre quelques heures de plus.

- Si la couche est suffisante, égoutter les bonbons en s'assurant qu'ils ne sont pas trop serrés afin qu'ils ne collent pas entre eux.
- Étuver de 3 à 6 heures (25 à 30 ° maximum).
- Une fois secs, les mettre en cassettes puis les ranger et les emballer.



- Le candi est un sirop de sucre concentré dont la densité est 1,3000 ou 33,5° Baumé. Il permet d'enrober les sujets de fins cristaux de sucre afin de les conserver en leur donnant un aspect brillant et éviter le dessèchement.

REMARQUES

- ***Contrôler toujours la densité du sirop.***
- ***Pour les grosses pièces et les sujets susceptibles de remouiller le sirop, augmenter la densité à 1,3050 ou 34 ° Baumé.***
- ***Verser le sirop délicatement en évitant de remuer ou de frotter contre la candissoire pour éviter au sirop de masser.***

SIROP		UTILISATIONS
Eau	1 litre	- Fruits déguisés
Sucre morceaux ou		- Bonbons en pâte d'amandes
Sucre semoule	2,5 kg	- Pâte de fruits
		- Fondant
		- Pâte d'amandes

Les fruits confits

Confire : c'est remplacer une grande partie d'eau de végétation des fruits par un sirop de sucre de plus en plus concentré, afin d'en assurer la conservation. Les fruits à confire doivent être bien fermes et cueillis quelques jours avant la maturité.

TECHNIQUE

PROCÉDÉ INDUSTRIEL

TRIAGE

▼

ÉQUEUTAGE

▼

DÉNOYAUTAGE
(exemple : cerises)

▼

SOUFRAGE

Certains fruits sont soumis à l'action des vapeurs sulfureuses dégagées par combustion du soufre.
But : stopper la maturité, stériliser en quelque sorte les fruits, et les débarrasser de leurs impuretés et les décolorer.

MISE EN CONSERVE

Consiste à placer les fruits selon leur nature, soit dans un bain de saumure, soit dans un bain d'anhydride sulfureux en solution dans de l'eau.

LAVAGE

▼

Au fur et à mesure des besoins, les fruits sont sortis du bain de conservation, lavés à l'eau courante pour éliminer le soufre ou le sel ou l'anhydride sulfureux qui les recouvre.

BLANCHIMENT

▼

PROCÉDÉ ARTISANAL

TRIAGE

▼

ÉQUEUTAGE

▼

DÉNOYAUTAGE
(exemple : cerises)

▼

BLANCHIMENT

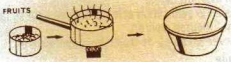
▼

Mettre les fruits dans une grande russe, verser de l'eau froide dessus de façon à ce qu'ils baignent bien. Porter à simple frémissement un laps de temps, qui est fonction des fruits traités. Dès qu'ils remontent en surface, les égoutter et les rafraîchir, puis les égoutter à nouveau.

Confisage

- Préparer un sirop à 1,1600 densité ou 20 ° Baumé.
- Ajouter le colorant prévu en fonction des fruits traités.

- Plonger les fruits dans le sirop bouillant, porter à simple frémissement.
- Verser dans une terrine, bien recouvrir de sirop et mettre un papier sulfurisé dessus.
- Laisser refroidir et macérer pendant 24 heures.



- Égoutter le contenu de la terrine, porter le sirop à ébullition.
- Contrôler puis ajouter du sucre semoule pour remonter le sirop à 1,1770 soit 22 ° Baumé, verser les fruits, donner un bouillon, remettre dans la terrine.
- Laisser pendant 24 heures.

- Pour les phases suivantes de la recette, effectuer la même opération que ci-dessus.

DENSITÉ DU SIROP	REMARQUES
1,2000 densité soit 24° Baumé	Laisser refroidir et macérer 24 heures
1,2200 densité soit 26° Baumé	Laisser refroidir et macérer 36 heures
1,2400 densité soit 28° Baumé	Glucoser le sirop à raison de 150 g au litre de sirop Laisser refroidir et macérer 36 heures
1,2620 densité soit 30° Baumé	Laisser refroidir et macérer 48 heures
1,2850 densité soit 32° Baumé	Laisser refroidir et macérer 4 jours
1,3080 densité soit 34° Baumé	Laisser refroidir et macérer 4 jours
1,3310 densité soit 36° Baumé	Laisser refroidir et macérer 4 à 6 jours
1,3420 densité soit 37° Baumé	Laisser refroidir et macérer une dizaine de jours pour leur permettre de rendre l'humidité qu'ils renferment.

- Remettre le sirop à 1,3420 densité soit 37 ° Baumé, laisser refroidir et macérer jusqu'à complet refroidissement.
- Égoutter et ranger dans une terrine, recouvrir avec une feuille de papier sulfurisé et entreposer dans un endroit frais.

UTILISATIONS

- Décor - petits fours - entremets - desserts glacés

REMARQUES

- ***Le temps du blanchiment est fonction des fruits traités.***
- ***Il a pour but de ramollir la chair des fruits afin de faciliter la pénétration du sirop.***
- ***Pour les grosses pièces à confire, commencer le façonnage à 1,115 densité soit 15 ° Baumé.***
- ***Glucoser le sirop soit à 1,2200 densité (26 °B) ou à 1,2400 densité (28 °B).***
- ***De nos jours, les pâtissiers confisent des ananas, des cerises et des écorces d'oranges.***
- ***Les autres fruits sont achetés (procédé industriel).***

Les pâtes de fruits

DÉFINITION

- On appelle pâte de fruits, une préparation obtenue par cuisson d'un mélange de pulpes de fruits additionné éventuellement de jus de fruits, sucre (saccharose et glucose) essence de fruits (colorant facultatif) plus une composition d'acide tartrique ou citrique (50 % d'acide, 50 % d'eau).

BUT DE L'ACIDE CITRIQUE OU TARTRIQUE

- Favoriser la coagulation de la pectine (épaississement).
- Assurer une meilleure conservation de la pâte de fruits.
- Éviter une cristallisation du sucre.

LÉGISLATION

- Les pâtes de fruits qui sont réalisées avec un seul fruit peuvent être désignées par le nom de ce fruit « exemple ; pâte aux ananas. »
- Les pâtes de fruits réalisées à partir de plusieurs pulpes de fruits et arômes de fruits naturels peuvent être désignées sous le nom du fruit dont la pulpe de fruit qui aromatise le produit est la plus importante.
- Le poids de la pulpe de fruits doit représenter : 50 % du produit fini 40 % pour les agrumes et coings.
- Le poids du sucre doit être au moins égal à 60 %.
- L'extrait sec ne peut pas être inférieur à 75 %.

REMARQUES

- ***Les proportions sont variables, n'utiliser que des pulpes de fruits d'excellente qualité.***
- ***La pectine n'est utilisée qu'en tant que correctif de la gélification.***
- ***La solution d'acide tartrique ou d'acide citrique se fait à l'eau tiède puis stockée dans un récipient hermétique.***

TECHNIQUE

- Faire les pesées, tamiser ensemble le sucre glace et la pectine, passer au chinois étamine les pulpes de fruits et jus de fruits éventuellement.
- Porter à ébullition sur feu doux ou au bain-marie les pulpes de fruits et jus de fruits, ajouter le sucre glace et la pectine.
- Laisser cuire pendant une minute en remuant constamment avec un fouet.
- Ajouter le sucre et le glucose, poursuivre la cuisson sans cesser de remuer jusqu'au degré voulu.
- Contrôler la cuisson à l'aide d'un réfractomètre qui en fonction des fruits et de la composition peut varier de 75 à 78 % ou au thermomètre la température varie de 109 à 111 °C.
- Aromatiser, colorer éventuellement.
- Hors du feu, incorporer l'acide citrique ou tartrique.

Couler aussitôt la pâte de fruits :

a) • Dans des empreintes d'amidon à l'aide d'un entonnoir à fondant chaud, recouvrir d'une légère couche d'amidon avec un tamis.
• Laisser la gélification et le refroidissement se faire pendant 2 heures environ.
• Enlever les pâtes de fruits, les dépoussiérer.

Remarque
Elles peuvent être lavées à l'eau froide et séchées à l'étuve 35 à 40 °C maximum.

b) • Sur papier siliconé entre des règles à fondant, laisser la gélification et le refroidissement se faire environ deux heures.
• Enlever les règles à fondant, retourner, entre deux grilles, humecter le papier pour le décoller facilement.
• Découper en petits carrés de la taille désirée à l'aide d'un couteau ou d'une guitare.

c) • Dans des cadres spéciaux, posés sur papier siliconé, laisser la gélification et le refroidissement se faire environ pendant deux heures.
• Retourner à l'aide de grilles, enlever le cadre, humecter le papier pour le décoller.
• Découper en petits carrés de la taille désirée à l'aide d'un couteau ou d'une guitare.

UTILISATIONS

a) • Candir les pâtes de fruits puis les mettre en caissettes.
b) • Rouler les pâtes de fruits dans le sucre semoule ou cristallisé puis les mettre en caissettes.
c) • Passer les pâtes de fruits à la vapeur puis les rouler dans du sucre semoule ou du sucre cristallisé (pour les passer à la vapeur, disposer les pâtes de fruits sur un tamis, les passer quelques secondes au-dessus d'une casserole d'eau bouillante pour faire suinter les bonbons, ce qui permettra une parfaite adhésion du sucre).
d) • Enrober les pâtes de fruits de couverture.

Pâtes de fruits spéciales

TECHNIQUE

- Mettre le sucre dans une plaque à l'étuve ou au four à 50-60 °C pendant une vingtaine de minutes.
- Dans une casserole en cuivre étamée ou en inoxydable, mettre le glucose et la pulpe de fruits.
- Porter à ébullition, ajouter le gélifiant et le sucre à 50-60 °C.
- Reporter à ébullition pendant 2 minutes.
- Couler aussitôt dans des empreintes d'amidon de la forme du fruit traité.
- Recouvrir d'amidon à l'aide d'un tamis.
- Réserver en attendant le complet refroidissement.
- Retirer à la main, déposer sur un tamis, brosser délicatement, réserver sur grille avec papier sulfurisé.
- Tremper dans la couverture à point.

PÂTES DE FRUITS

Éléments de base	PÂTE DE FRUITS À L'ABRICOT	PÂTE DE FRUITS À L'ANANAS	PÂTE DE FRUITS À LA FRAMBOISE	PÂTE DE FRUITS AU CASSIS
Pulpe d'abricots	1,500 kg	500 g		500 g
Pulpe d'ananas		1,500 kg		
Pulpe de framboises			1,500 kg	
Pulpe de cassis				1,500 kg
Sucre glace	150 g	150 g	150 g	150 g
Pectine	30 g	30 g	40 g	40 g
Sucre semoule	1,500 kg	1,500 kg	1,600 kg	1,500 kg
Glucose	400 g	400 g	500 g	400 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Essence d'ananas		40 g		
Essence de framboises			35 g	
Essence de cassis				40 g
Solution d'acide citrique	25 g	25 g	35 g	25 g
Cuisson				
Réfractomètre	75 %	75 %	75 %	75 %
Thermomètre	109°C	109°C	109°C	109°C

PÂTES DE FRUITS

Éléments de base	À LA FRAISE	À LA POIRE	AU CITRON	À L'ORANGE
Pulpe de fraises	1,500 kg			
Pulpe d'abricots	500 g			
Pulpe de poires		1,500 kg		
Eau			700 g	500 g
Jus de citron			800 g	
Jus d'orange				1 kg
Sucre glace	150 g	150 g	150 g	150 g
Pectine	40 g	40 g	60 g	60 g
Sucre semoule	1,800 kg	1,100 kg	1,100 kg	1,100 kg
Glucose	500 g	500 g	500 g	500 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm
Essence de fraises	40 g			
Liqueur de poire		40 g		
Essence de citron			40 g	
Essence d'orange				40 g
Solution d'acide citrique	25 g	25 g	30 g	30 g
Cuisson				
Réfractomètre	75 %	75 %	75 %	75 %
Thermomètre	109°C	110°C	110°C	110°C

PÂTES DE FRUITS SPÉCIALES

Éléments de base	AUX FRAISES	AUX FRAMBOISES	AUX POIRES	AUX CASSIS	AUX MYRTILLES	AUX GROSEILLES	AUX MÛRES
Pulpe de fraises	1 kg						
Pulpe d'abricots	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Pulpe de pommes	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g
Pulpe de framboises		1 kg					
Pulpe de poires			1 kg				
Pulpe de cassis				1 kg			
Pulpe de myrtilles					1 kg		
Pulpe de groseilles						1 kg	
Pulpe de mûres							1 kg
Glucose	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Sucre semoule à 50 - 60°C	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg
Extrait de vanille	Pm						
Liqueur de fraises	5 cl						
Liqueur de framboises		5 cl					
Liqueur de poires			5 cl				
Crème de cassis				5 cl			
Liqueur de myrtilles					5 cl		
Liqueur de groseilles						5 cl	
Crème de mûres							5 cl
Éléments gélifiants							
Gelnap	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g

Bon d'économat

Le praliné

HISTORIQUE

- Le praliné fut inventé par Clément Jalazot, cuisinier en chef du Maréchal « Plessis-Praslin », Duc de Choiseul au XVIII[e] siècle qui donna à cette préparation le nom de son maître.

DÉFINITION

- Le praliné est une pâte fine, onctueuse et très aromatique, elle est composée d'amandes ou de noisettes grillées ou des deux et de sucre caramélisé. Après refroidissement ces matières sont broyées finement jusqu'à obtention d'une pâte.
- Les proportions sont 50 % d'amandes ou de noisettes 50 % de sucre

CLASSIFICATION

- Praliné aux amandes
- Praliné aux noisettes
- Praliné aux amandes et aux noisettes
- Praliné aux amandes et aux noix
- Praliné en grains

UTILISATIONS

En pâtisserie :

- pour parfumer les crèmes de toutes sortes ;
- garnir certains petits fours secs ;
- appareil à soufflé ;
- praliné en grains pour masquer les entremets, etc.

En confiserie :

- intérieurs de bonbons au chocolat, de bouchées, etc.

En glacerie :

- parfumer les glaces, parfaits, bombes, soufflés, etc.

CONSERVATION

- Dans un récipient inaltérable et fermé hermétiquement (seau en plastique).
- L'entreposer dans un endroit frais et sec.

TECHNIQUE DE FABRICATION DU PRALINÉ EN PÂTE

1re méthode

- Même technique que pour la nougatine (faire fondre à sec ou faire un caramel blond à l'eau).
- Incorporer les amandes ou les noisettes hachées grillées chaudes, mélanger et verser aussitôt sur le marbre légèrement huilé ou sur une plaque, l'étaler avec un triangle et laisser refroidir.
- Passer à la broyeuse en resserrant progressivement l'écartement des rouleaux jusqu'à l'obtention d'une pâte très fine ou au stéphan.
- Mettre dans un seau, fermer hermétiquement, réserver.

2e méthode

- Dans un poêlon, mettre à cuire le sucre, l'eau et les gousses de vanille fendues en deux jusqu'à 121 °C.
- Ajouter les amandes ou les noisettes émondées bien sèches non grillées, mélanger avec une spatule.
- Sabler ainsi à feu doux jusqu'à caramélisation du sucre et torréfaction des amandes ou des noisettes (en cassant une amande ou une noisette, l'intérieur doit être jaune doré).
- Verser sur le marbre légèrement huilé puis procéder comme pour la première méthode.

3e méthode

- Faire griller les amandes ou les noisettes hachées.
- Mettre dans la cuve stéphan les amandes ou les noisettes froides et le sucre glace.
- Broyer en 2e, 7 à 8 minutes, arrêter, corner les parois et le dessous du couvercle.
- Remettre en route le stéphan en 2e, 3 à 4 minutes, contrôler la finesse de la pâte, prolonger le broyage quelques minutes si besoin.
- Réserver dans un seau fermé hermétiquement au frais.

	PRALINÉ					
	PRALINÉ AUX AMANDES AU SUCRE CUIT	PRALINÉ AUX NOISETTES AU SUCRE CUIT	PRALINÉ MÉTHODE À SEC	PRALINÉ AUX AMANDES ET AUX NOISETTES	PRALINÉ AUX AMANDES ET AUX NOIX	PRALINÉ MÉTHODE RAPIDE
Éléments de base						
Amandes hachées grillées	1 kg			500 g	500 g	
Sucre semoule	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	
Eau	330 g	330 g			330 g	
Vanille (gousses)	2	2			2	
Noisettes hachées grillées	1 kg			500 g		
Amandes ou noisettes grillées			1 kg			1 kg
Cerneaux de noix hachés					500 g	
Sucre glace						1 kg
Extrait de vanille						Pm

Bon d'économat

TECHNIQUE DU PRALINÉ EN GRAINS

- Confectionner le praliné suivant la 1re ou la 2e méthode.
- Passer le praliné une ou deux fois à la broyeuse.
- Tamiser le praliné à l'aide d'un tamis à grosses mailles.
- Les grains qui ne passent pas sont repassés à la broyeuse et on renouvelle l'opération.

PRALINÉ AUX AMANDES ET AUX NOIX

- Même technique que pour le praliné aux amandes, 1re, 2e ou 3e méthode.

REMARQUES

- *Le praliné peut être confectionné soit avec des amandes ou des noisettes brutes ou émondées.*
- *La couleur du praliné est obtenue en fonction de la torréfaction des fruits et de la caramélisation plus ou moins poussée du sucre.*
- *Attention, un caramel trop foncé communique un goût amer au praliné.*

Le Gianduja

DÉFINITION

- C'est une pâte très fine onctueuse et fondante, composée d'un mélange de noisettes ou d'amandes grillées ou des deux, de sucre glace, le tout passé à la broyeuse ou au stéphan à laquelle on ajoute de la couverture et du beurre de cacao fondu plus éventuellement le parfum.

Remarques
Le poids de couverture et de beurre de cacao fondu varie de 35 à 50 % du poids de la masse en fonction du résultat que l'on veut obtenir.
Les recettes sont nombreuses et variées.

UTILISATIONS

Confiserie et chocolaterie
- Intérieur de bonbons, garnissage des caissettes, rochers, bûchettes, etc.

En pâtisserie
- Garniture des entremets, décor.

En glacerie
- Parfumer, bombes, entremets glacés, décor.

CONSERVATION

- Comme les couvertures dans un endroit sec aéré et à une température se situant entre 15 et 18 °C.

TECHNIQUE D'UTILISATION

- Faire fondre la pâte à gianduja à l'étuve ou au bain-marie sans dépasser 40 à 45 °C.
- Bien travailler la pâte et la tempérer « 28 à 31 °C ».

TECHNIQUE DE FABRICATION DU GIANDUJA

- Faire les pesées et griller les fruits (amandes ou noisettes ou les deux).
- Passer les fruits grillées au crible, de manière à ôter les peaux.

REMARQUES

- *On peut utiliser des amandes ou des noisettes émondées et les faire griller.*
- *Passer les fruits et le sucre glace au stéphan ou à la broyeuse jusqu'à réduction en poudre très fine.*
- *Poursuivre le broyage jusqu'au début du huilage, à ce stade la masse est légèrement pâteuse.*
- *Incorporer la couverture et le beurre de cacao fondus, bien mélanger à l'aide d'une spatule ou au batteur en 1re à l'aide de la feuille.*
- *Concher plusieurs heures (cette opération consiste à placer la pâte à gianduja dans une étuve pas trop chaude (35 à 40 °C) pendant 3 à 4 heures, bien la travailler de temps en temps avec une spatule.*
- *Couler la pâte dans des cadres posés sur feuilles de rhodoïd, laisser prendre, démouler, envelopper de papier aluminium, réserver.*

UTILISATION

- Faire fondre et tempérer comme la couverture.

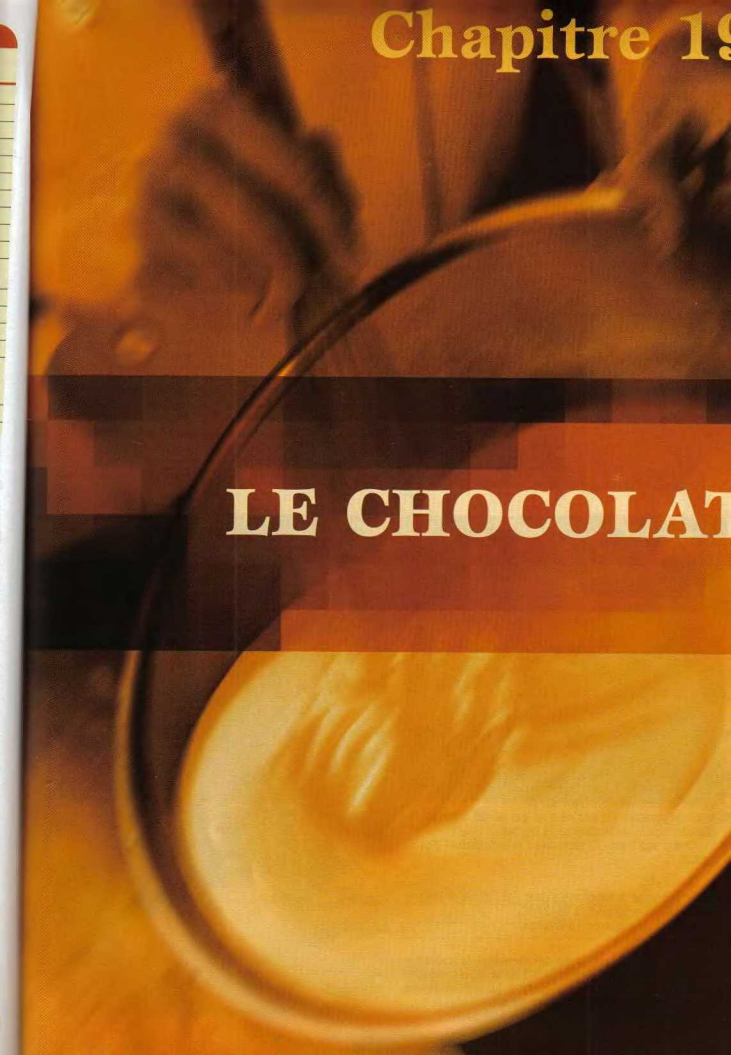
GIANDUJA

Éléments de base	AUX NOISETTES	AUX AMANDES	AUX AMANDES ET AUX NOISETTES	AUX NOISETTES ET AUX NOIX	GIANDUJA BLANCHI
Noisettes émondées grillées	1 kg		500 g	1 kg	1 kg
Sucre glace	1 kg	1 kg	1 kg	1,500 kg	1 kg
Couverture foncée	1 kg				
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm		Pm
Beurre de cacao	200 g	200 g	100 g	400 g	150 g
Amandes émondées grillées		1 kg	500 g		
Couverture au lait		600 g	600 g	500 g	
Cerneaux de noix grillés				500 g	
Extrait de café				5 cl	
Couverture ivoire					500 g

Bon d'économat

BONBONS À BASE DE GIANDUJA

	BONBONS AUX PISTACHES	BONBONS AUX RAISINS	BONBONS AU CITRON	BONBONS À L'ORANGE	BONBONS AUX NOIX
Gianduja					
aux amandes ou					
aux noisettes ou					
aux noisettes et aux amandes	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	
Extrait de vanille	Pm				
Pistaches hachées	250 g				
Raisins secs		500 g			
Rhum		150 g			
Écorces de citron confites			300 g		
Liqueur de citron			150 g		
Écorces d'oranges confites hachées en petit cubes				300 g	
Cointreau				150 g	
Gianduja aux amandes et aux noix					1 kg
Cerneaux de noix hachés					300 g
Liqueur de noix					150 g
Éléments de pré-enrobage et d'enrobage					
Couverture mi-amère	Pm				Pm
Couverture foncée		Pm			
Couverture au lait			Pm	Pm	



Chapitre 19

LE CHOCOLAT

Les couvertures

DÉFINITION

- Les couvertures sont des chocolats dont la teneur en beurre de cacao est au minimum de 31 %
- Elles sont commercialisées soit en plaques de 5 kg, de 2,5 kg ou en palets.
- Il existe trois sortes principales de couvertures :

COUVERTURES

- Foncée
- Au lait
- De couleur

Mise au point des couvertures pour moulages et bonbons

FONTE DES COUVERTURES

TECHNIQUES

Casser la couverture en petits morceaux et la mettre :

à l'étuve

ou

au bain-marie

ou

dans une tempéreuse

- Manuelle
- Semi-automatique
- Automatique

TEMPÉRATURE

Couverture foncée
50 à 52 °C maximum

Couverture au lait
45 à 48°C maximum

Couverture de couleur
40 à 42°C maximum

REMARQUES

- ***Mélanger soigneusement en cours de fonte.***
- ***Ne jamais mettre la couverture en contact direct de la chaleur (flammes ou réchauds).***

Tempérage

TECHNIQUE DE TABLAGE

1re méthode

- Verser les 2/3 de la couverture sur le marbre, travailler la masse avec un triangle jusqu'à une température de 26 à 27 °C ; éviter toute cristallisation.
- Remettre le tout dans le bac avec la couverture non tempérée, bien mélanger pour que la masse soit uniforme et atteindre la température d'utilisation.
- Si la température est encore trop élevée, on retravaillera une partie de la couverture sur le marbre.
- Si elle est trop froide, la remonter à la température d'utilisation.

2e méthode

- Placer le bac de la tempéreuse dans l'eau froide et mélanger soigneusement jusqu'à 26, 27 °C.
- Remonter à température d'utilisation.

3e méthode

- Pulvériser à l'aide d'un mixeur des morceaux de couverture dans un récipient ; ajouter le 1/3 de la masse chaude, mixer jusqu'à liquéfaction complète et jusqu'à ce que la masse commence à épaissir. Remettre le tout dans le bac, mixer jusqu'à ce que la couverture soit à 26 ou 27 °C.
- Remonter la température d'utilisation.

À la tempéreuse automatique

- Régler les températures
  - Fonte
  - Refroidissement
  - Utilisation

TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT

- Couverture foncée : 26-27 °C
- Couverture au lait : 26-27 °C
- Couverture de couleur : 25-26 °C

TEMPÉRATURE D'UTILISATION

- Couverture foncée : 31-32 °C
- Couverture au lait : 29-30 °C
- Couverture de couleur : 28-29 °C

REMARQUES

Pour les moulages ou trempages il faudra avoir :

- ***une couverture à température constante et un niveau suffisant ;***
- ***contrôler la température à l'aide d'un thermomètre, faire un essai de contrôle avant de commencer ;***
- ***des moules en parfait état de propreté.***

Températures

DU LOCAL

où vont s'effectuer les moulages ou bonbons :
18 °C à 20 °C

Taux d'humidité : 50 % maximum d'hygrométrie

DES INTÉRIEURS

18 °C à 20 °C

DES MOULES

18 °C à 20 °C

LOCAL DE REFROIDISSEMENT DES MOULAGES OU BONBONS

- Température idéale 9 à 10 °C.
- Le temps de durcissement pour des moules de taille moyenne est de l'ordre de 20 minutes environ

LOCAL DE STOCKAGE

15 à 18 °C

- Sec
- Bien aéré
- Bien ventilé
- À l'abri de la lumière
- Pas d'odeur particulière
- Pas de variation de température

Résumé synoptique

	COUVERTURE FONCÉE	COUVERTURE LAIT	COUVERTURE DE COULEUR
Fonte	50/52 °C	45/48 °C	40/42 °C
Utilisation	31/32 °C	29/30 °C	28/29 °C
Refroidissement	26/27 °C	26/27 °C	25/26 °C

Température de refroidissement des moulages et bonbons 9 à 10 °C
Température de stockage des moulages et bonbons 15 à 18 °C
Température du local, des moules, des intérieurs 18 à 20 °C.

Les moulages

TECHNIQUE

- Mise au point des couvertures : **fiche technique de base.**
- Utiliser des moules très propres secs et brillants (le nettoyage des moules se fait avec du coton hydrophile).

1re MÉTHODE

Pour les petits sujets

- Remplir les moules de couverture à l'aide d'une louche, tapoter légèrement pour empêcher la formation de bulles d'air.
- Retourner le moule pour égoutter l'excédent de couverture au-dessus du bac, tapoter légèrement avec une spatule le bord du moule pour parfaire le moulage qui doit être régulier sur l'ensemble du moule.
- Placer le moule retourné sur grille ou sur règles à fondant, pour permettre à la couverture de finir de s'écouler.
- Après une légère prise, ébarber le surplus d'écoulement des moules, soit avec une corne très dure, un coupe-pâte, un couteau d'office ou une spatule, en faisant très attention de ne pas rayer les bords du moule.
- **Refroidissement** des sujets dans un endroit sec aéré entre 9 et 10 °C (le chocolat éprouve une contraction qui se manifeste par une série de bruits, le chocolat s'est rétracté d'environ 1 mm du bord, à ce moment là, on peut procéder au démoulage).
- **Démoulage :** courber très légèrement les moules suivant une diagonale à l'aide des deux mains, retourner dans la main et le chocolat s'en détache naturellement ou après quelques petites secousses.

Remarque

Pour les moules fermés à l'aide de pinces, enlever celles-ci dès que la couverture est prise, lui laissant ainsi plus d'espace pour qu'elle se détache plus aisément.

2e MÉTHODE

- A l'aide d'un pinceau, étaler une mince couche de couverture sur les parois internes du moule en tenant le moule par les oreilles.
- Poser les moules sur grille et laisser prendre quelques minutes.
- Remplir le moule avec une louche, tourner en tous sens pour répartir le chocolat sur les parois, tapoter très légèrement avec une spatule afin d'éviter la formation de bulles d'air dans le moulage.
- Retourner le moule au dessus du bac en tapotant avec une spatule de manière à obtenir une couche fine et régulière de chocolat.
- Pour les autres opérations procéder comme pour la 1re méthode.

Remarque

Après avoir bien égoutté les grosses pièces, les poser sur une feuille plastique pour obtenir un renfort aux bordures des moules, laisser prendre quelques minutes, ébarber le surplus puis mettre à refroidir.

TECHNIQUE POUR LES MOULAGES DE DIFFÉRENTES COULEURS

- Le décor de divers sujets peut être obtenu :
  - A l'aide d'un pinceau, appliquer une fine couche sur les parties en relief du moule (crête de coq : rouge, nageoire d'un poisson : blanche etc.).
  - Après durcissement, procéder comme ci-dessus.

Remarque

Les moulages sont souvent décorés au cornet avec du chocolat blanc ou de la glace royale.

Assemblage ou collage des moulages

- Pour réunir les deux parties de certains sujets (œufs, poissons, etc.), poser les deux parties à coller sur une plaque tiède, accoler rapidement les deux parties en pratiquant une légère pression, ou
- A l'aide d'un cornet, déposer sur le pourtour du sujet un mince filet de couverture et souder rapidement les deux parties en pratiquant une légère pression.

MOULAGE A LA POCHE

Friture

- Mettre la couverture à point.
- Garnir une poche à moitié munie d'une douille unie n° 6.
- Remplir les alvéoles des moules très propres à ras bord, tapoter légèrement la plaque pour uniformiser la couverture.
- Mettre à refroidir comme pour les moulages.
- Démouler en retournant la plaque, sur une feuille de papier sulfurisé, il est parfois nécessaire de taper un petit coup sec sur le plan de travail pour assurer le décollage.

CHEMISAGE DES BONBONS MOULÉS

- Moules en parfait état de propreté (nettoyés avec du coton).
- Remplir à ras bord de couverture à point avec une louche ou spatule les moules, tapoter légèrement le bord de la plaque avec une spatule pour faire remonter les bulles d'air et assurer ainsi un moulage bien lisse.
- Retourner la plaque au-dessus du bac, secouer pour retirer l'excédent de couverture.
- A l'aide d'un triangle ou d'une palette, racler la couverture ressortie des empreintes.
- Mettre la plaque à l'envers sur des règles à fondant ou sur grille à pieds.
- Contrôler la prise de la couverture, celle-ci doit être prise sans être trop ferme, c'est le moment d'ébarber les plaques (racler) parfaitement avec un couteau ou triangle tout le chocolat dépassant des empreintes.

Garnissage

- Selon les intérieurs prévus (ganache, gianduja, pâte de fruits, praliné, fondant, bonbons liqueurs, etc.).
- Les empreintes seront garnies jusqu'à 2 à 3 mm du bord.
- Mettre au froid pour permettre à la garniture de durcir ou après un croûtage des bonbons liqueurs.

Fermeture

- Recouvrir de couverture à point en l'étalant bien avec un triangle dans tous les sens pour assurer une fermeture parfaite de chaque empreinte.
- Mettre les plaques à refroidir.

Démoulage

- Le démoulage s'effectue en retournant la plaque sans hésitation au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé et en tapant parfois un petit coup sec un angle de la plaque sur le marbre pour assurer le décollage.

Pièces en chocolat

Les chocolats

TRUFFES À LA VANILLE

- Confectionner une ganache beurrée : **fiche technique de base**
- Dressage :
  a) Laisser prendre un peu avant de dresser sur feuille plastique à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 12, de petites boules de la taille désirée.
  Laisser prendre, bouler entre les deux paumes de la main. Poser sur feuille de papier sulfurisé ou feuille plastique, réserver au frais.
  b) La ganache aussitôt réalisée, la couler sur feuille plastique entre les règles à fondant, laisser prendre. Découper à la guitare, bouler, poser sur feuille de papier sulfurisé ou plastique. Réserver au frais.
- Préenrobage.
  Il est vivement conseillé de faire un préenrobage, prélever un peu de couverture à point dans la paume de la main, rouler deux truffes à la fois et les poser sur feuille plastique, laisser prendre.

Enrobage

- Tremper les truffes dans la couverture à point, les retirer à l'aide de la bague à tremper et les déposer dans une plaque à débarrasser garnie de cacao en poudre tamisé.
- Après une légère reprise de la couverture, rouler les truffes à l'aide d'une fourchette à tremper et les déposer sur un tamis afin d'ôter l'excédent de cacao, ranger sur plaque ou grille avec papier sulfurisé.

TRUFFES À L'ALCOOL

- Même technique que pour les truffes à la vanille, après avoir incorporé le beurre, ajouter l'alcool.

TRUFFES AU CAFÉ

- Même technique que pour les truffes à la vanille, laisser bouillir le café avec la crème fraîche.

CHARDONS AU PRALINE AUX AMANDES

- Incorporer progressivement au praliné à l'aide d'une spatule, la couverture fondue à point puis les amandes hachées grillées, parfumer.
- Abaisser aussitôt sur feuille plastique entre les règles à fondant, laisser prendre au marbre réfrigéré.
- Détailler au couteau ou à la guitare des carrés de 2 cm sur 2 cm.
- Bouler entre les paumes des deux mains, réserver au frais sur feuille de papier sulfurisé ou sur feuille plastique.

Enrobage

- Tempérer la couverture, lui incorporer les amandes grillées à la même température, bien mélanger.
- Tremper les boules dans la couverture aux amandes, les retirer à bague à tremper, ôter l'excédent de couverture sur le bord de la tempéreuse.
- Poser sur feuille plastique, réserver.

CHARDONS AUX NOIX

- Même technique que pour les chardons au praliné aux amandes, remplacer le praliné aux amandes et aux noisettes par du praliné aux noix, parfumer à l'extrait de vanille et à la liqueur de noix.
- Enrober de couverture au lait garnie de cerneaux de noix hachés.

CHARDONS À L'ORANGE

- Même technique que pour les chardons au praliné aux amandes, après avoir incorporé la couverture au lait et le beurre de cacao, ajouter les écorces d'oranges confites hachées très fin et le Grand Marnier.

Enrobage

- Faire un pré-enrobage, poser sur feuille plastique, laisser prendre.
- **Enrobage :** tremper les boules pré-enrobées dans la couverture à point à l'aide de la bague à tremper, les disposer sur un tamis à grosses mailles.
- Dès que la couverture commence à prendre, rouler rapidement les bonbons avec une fourchette ou avec un petit morceau de grillage afin de ne pas nuire au brillant de la couverture.

CHARDONS AU CHERRY

- Mélanger à la couverture ivoire à point, la nougatine en grains, les fruits confits macérés au cherry, le cherry, le tout étant à la même température que la couverture.
- Couler dans un cadre avec une feuille de plastique dessous, laisser prendre, découper des carrés de 2 cm sur 2 cm au couteau ou à la guitare.
- Bouler puis procéder comme pour les chardons au praliné aux amandes.
- Pré-enrober et enrober de couverture ivoire.

Bon d'économat

	CHOCOLATS						
	TRUFFES À LA VANILLE	TRUFFES À L'ALCOOL	TRUFFES AU CAFÉ	CHARDONS AU PRALINÉ ET AUX AMANDES	CHARDONS AUX NOIX	CHARDONS À L'ORANGE	CHARDONS AU CHERRY
Éléments des ganaches beurrées							
Couverture foncée	1 kg	1 kg		400 g			
Crème fraîche	400 g	500 g	400 g				
Vanille en gousses	2						
Beurre	150 g	300 g	150 g				
Alcool choisi		250 g					
Extrait de vanille		Pm		Pm	Pm		
Couverture au lait			1,200 kg			250 g	
Café soluble			50 g				
Extrait de café			20 g				
Éléments des appareils							
Praliné aux amandes et aux noisettes				1 kg			
Amandes hachées grillées				200 g			
Praliné aux noix					1 kg		
Liqueur de noix					50 g		
Cerneaux de noix hachés					200 g		
Couverture mi-amère					200 g		
Beurre de cacao					200 g	200 g	
Praliné aux amandes						1 kg	
Écorces d'oranges confites hachées très fin						450 g	
Grand Marnier						150 g	
Couverture ivoire							1 kg
Nougatine en grains							1 kg
Bigarreaux confits en cubes macérés au cherry							1 kg
Cherry							150 g
Éléments pour enrobage ou finition							
Couverture foncée	Pm	Pm					
Couverture au lait			Pm				
Couverture mi-amère				Pm			
Amandes hachées grillées 25 % du poids de la couverture d'enrobage				25 %			
Couverture au lait					Pm		
Cerneaux de noix hachés 25 % du poids de la couverture d'enrobage					25 %		
Couverture orange						Pm	
Couverture ivoire							Pm

TUILES AUX AMANDES

- Mettre au point la couverture foncée ou au lait, la parfumer, y mélanger les amandes hachées grillées.
- À l'aide d'un chablon de 5 cm de diamètre et de 3 à 4 mm d'épaisseur, ou avec une plaque spéciale, façonner les tuiles sur bande de papier sulfurisé ou bande de feuille plastique ou rhodoïd.
- Les tuiles peuvent être dressées avec un pochoir sur bande de papier sulfurisé ou rhodoïd, étalées à la fourchette de 5 cm de diamètre et de 3 à 4 mm d'épaisseur.
- Dès que la couverture commence à prendre, disposer les tuiles sur un moule galbé ou sur un rouleau. Lorsque la couverture est bien prise les décoller.

TUILES AUX NOISETTES

- Même technique que pour les tuiles aux amandes, remplacer les amandes par des noisettes hachées grillées.

TUILES AUX NOIX

- Même technique que pour les tuiles aux amandes, remplacer les amandes par des cerneaux de noix hachés.

TUILES AUX ÉCORCES DE CITRON CONFIT

- Même technique que pour les tuiles aux amandes, remplacer les amandes par des écorces de citrons confits coupées en petits cubes.

TUILES À LA NOUGATINE

- Même technique que pour les tuiles aux amandes, remplacer les amandes par de la nougatine écrasée, passée au tamis à grosses mailles.

AIGUILLETTES D'ORANGE

- Prendre de beaux quartiers d'orange confits, bien les égoutter.
- Couper des lamelles bien régulières de 5 à 7 cm de long.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace, laisser croûter 12 à 24 heures.
- Tremper dans une couverture mi-amère à point et déposer sur feuille de papier sulfurisé ou rhodoïd.

CARRÉS À LA VIEILLE PRUNE

- Travailler la pâte d'amandes avec le sucre glace et la vieille prune.
- Incorporer les amandes hachées grillées et les cerneaux de noix hachés, bien mélanger.
- Abaisser à 1 cm d'épaisseur entre deux règles, Pré-enrober à l'aide d'une spatule en fer ou au pistolet.
- Découper au couteau ou à la guitare des carrés de 2 cm de côté.
- Tremper dans la couverture à point, mettre un grain de mimosa au centre, laisser prendre.

Bon d'économat

	CHOCOLATS						
	TUILES AUX AMANDES	TUILES AUX NOISETTES	TUILES AUX NOIX	TUILES AUX ÉCORCES DE CITRON	TUILES À LA NOUGATINE	AIGUILLETTES D'ORANGE	CARRÉS À LA VIEILLE PRUNE
Éléments de base							
Couverture foncée	1 kg	1 kg	1 kg		1 kg		
Amandes hachées grillées	350 g						150 g
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm		
Noisettes hachées grillées		350 g					
Cerneaux de noix hachés			350 g				150 g
Couverture au lait	1 kg	1 kg		1 kg			
Écorces de citrons confits coupées en petits cubes				350 g			
Nougatine concassée en grains					500 g		
Lanières d'écorces d'orange confites						Pm	
Pâte d'amandes extra							600 g
Sucre glace						Pm	150 g
Vieille prune							100 g
Éléments de finition							
Couverture mi-amère						Pm	Pm
Couverture au lait							Pm
Grains de mimosa							Pm

FEUILLES DU PÉRIGORD

- Chemiser les moules de couverture mi-amère.
- Confectionner la ganache (mettre la crème à bouillir avec les gousses de vanille fendues en deux), incorporer le beurre de cacao fondu puis la vieille prune.
- Laisser refroidir jusqu'à 28 à 29 °C.
- Garnir les moules au 4/5 à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, laisser prendre.
- Fermer avec de la couverture mi-amère, laisser prendre.
- Démouler.

FEUILLES AUX ABRICOTS

- Même technique que pour les feuilles du Périgord, remplacer la vieille prune par de la liqueur d'abricots et la couverture mi-amère par de la couverture amère.

CAISSETTES À LA PULPE DE FRAMBOISES

- Chemiser des caissettes métalliques de couverture foncée.
- Crémer le beurre et le sucre glace puis incorporer progressivement la pulpe de framboises, l'eau-de-vie de framboises, la couverture au lait et la couverture mi-amère fondues.
- Garnir les caissettes au 4/5 d'appareil à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, laisser prendre.
- Fermer avec de la couverture foncée, laisser prendre.
- Décorer au cornet avec de la couverture orange.

CAISSETTES À LA PULPE DE POIRE

- Même technique que pour les caissettes à la pulpe de framboises, remplacer la pulpe de framboises et l'eau-de-vie de framboises par de la pulpe de poire et de l'eau de vie de poires.
- Décorer au cornet de couverture ivoire.

MONT-BLANC

- Chemiser des moules coniques de couverture ivoire.
- Crémer le beurre et le sucre glace, incorporer progressivement le kirsch et la couverture au lait fondue.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, garnir les moules jusqu'à 3mm du bord. Laisser prendre au frais.
- Fermer avec de la couverture ivoire, laisser prendre.

GRENOBLOIS

- Parfumer la pâte d'amandes avec la liqueur de noix puis incorporer les noix hachées et la nougatine pilée et passée au gros tamis.
- Abaisser entre des règles à 8 mm d'épaisseur.
- Détailler avec un emporte-pièce rond.
- Enrober de couverture foncée, laisser prendre.
- Décorer : poser un cerneaux de noix dessus.

ORANGINES

- Mettre les écorces d'oranges confites hachées à macérer avec le Grand Marnier.
- Faire chauffer le miel, incorporer le praliné, bien mélanger.
- Ajouter hors du feu les écorces d'oranges et le Grand Marnier puis la couverture fondue.
- Couler sur feuille plastique entre des règles à fondant, lisser, laisser prendre et détailler avec un emporte-pièce rond des pastilles rondes ou des demi-lunes.
- Enrober de couverture mi-amère et décorer à la fourchette ou mettre un losange d'écorce d'orange.

CHOCOLATS

	FEUILLES DU PÉRIGORD	FEUILLES AUX ABRICOTS	CAISSETTES À LA PULPE DE FRAMBOISES	CAISSETTES À LA PULPE DE POIRE	MONT BLANC	GRENOBLOIS	ORANGINES
Éléments de base							
Crème fraîche	1 litre	500 g					
Couverture ivoire	1 kg	1 kg					
Beurre de cacao	150 g						
Vieille prune	300 g						
Extrait de vanille ou	Pm	Pm					
Gousses de vanille	2	2					
Liqueur d'abricots		150 g					
Beurre			600 g	600 g	300 g		
Sucre glace			500 g	500 g	300 g		
Pulpe de framboises			600 g				
Eau-de-vie de framboise			300 g				
Couverture au lait			600 g	600 g	600 g		
Couverture mi-amère			600 g	600 g			
Pulpe de poires				600 g			
Eau-de-vie de poires				300 g			
Kirsch					150 g		
Pâte d'amandes confiseur						500 g	
Cerneaux de noix hachés						125 g	
Nougatine pilée passée au tamis						125 g	
Liqueur de noix						50 g	
Miel							300 g
Praliné							150 g
Écorces d'oranges confites hachées							450 g
Grand Marnier							50 g
Couverture au lait							500 g
Éléments pour chemisage et décor							
Couverture mi-amère	Pm						Pm
Couverture amère		Pm					
Couverture foncée			Pm	Pm	Pm	Pm	
Couverture orange			Pm				
Couverture ivoire				Pm		Pm	
Cerneaux de noix						Pm	

Bon d'économat

MOULÉS AUX MÛRES

- Chemiser des caissettes métalliques de couverture mi-amère.
- Crémer le beurre et le sucre glace, ajouter progressivement la pulpe de mûres, la liqueur de mûres, puis incorporer la couverture au lait et la couverture foncée fondues.
- Remplir les caissettes aux 4/5 d'appareil à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10.
- Laisser prendre.
- Fermer avec de la couverture mi-amère.
- Laisser prendre, décorer au cornet avec de la couverture ivoire.

MOULÉS AUX PÊCHES

- Même technique que pour les moulés aux mûres, remplacer la pulpe de mûres et la liqueur, par de la pulpe de pêche et de la liqueur de pêche.

PALAIS AUX PISTACHES

- Détendre la pâte d'amandes avec le kirsch puis incorporer la pâte à pistaches, le sucre glace, les pistaches hachées et le beurre de cacao fondu.
- Abaisser sur feuille plastique entre des règle à fondant, laisser prendre.
- Détailler avec un emporte-pièce rond ou ovale. Enrober de couverture mi-amère et décorer au cornet avec de la couverture Ivoire.

CARRÉS À L'ORANGE

- Détendre la pâte d'amandes avec le Grand Marnier puis incorporer le beurre de cacao fondu, les écorces d'oranges confites hachées et les noisettes grillées.
- Passer au frais.
- Abaisser sur feuille plastique entre des règles à fondant.
- Pré-enrober de couverture bitter des deux côtés, laisser prendre.
- Découper à la guitare des carrés de 2 cm sur 2 cm.
- Enrober de couverture bitter et décorer à la fourchette.

LOSANGES AU MIEL ET AUX NOIX

- Confectionner la ganache au miel (crème fraîche, miel, incorporer hors du feu la couverture fondue et le cacao en pâte).

	CHOCOLATS						
	MOULÉS AUX MÛRES	MOULÉS AUX PÊCHES	PALAIS AUX PISTACHES	CARRÉS À L'ORANGE	LOSANGES AU MIEL ET AUX NOIX	RICHELIEU AU PRALINÉ	FEUILLES AUX FRAMBOISES
Éléments de base							
Beurre	300 g	300 g					300 g
Sucre glace	300 g	300 g					300 g
Pulpe de mûres	300 g						
Liqueur de mûres	150 g						
Couverture foncée	500 g	500 g				700 g	
Couverture au lait	500 g	500 g				800 g	
Pulpe de pêches		300 g					
Liqueur de pêches		150 g					
Pâte d'amandes extra			1 kg	500 g			
Pâte à pistaches			100 g				
Kirsch			125 g				
Sucre glace			100 g				
Pistaches hachées			200 g				
Beurre de cacao			100 g				
Pulpe de framboises							300 g
Liqueur de framboises							150 g
Couverture ivoire							1 kg
Grand Marnier				100 g			
Beurre de cacao				100 g			
Écorces d'oranges hachées				100 g			
Noisettes hachées grillées				150 g			
Crème fraîche					200 g	1 litre	
Miel					500 g		
Couverture foncée					600 g		
Cacao pure pâte					100 g		
Extrait de vanille					Pm		
Cointreau					100 g		
Cerneaux de noix hachés					200 g		
Praliné en pâte						250 g	
Raisins secs						500 g	
Rhum						250 g	
Éléments pour chemisage et décor							
Couverture mi-amère	Pm	Pm	Pm				
Couverture ivoire	Pm	Pm	Pm			Pm	
Couverture bitter				Pm			
Couverture foncée					Pm		
Couverture au lait						Pm	
Couverture orange							Pm

Bon d'économat

- Parfumer : cointreau et extrait de vanille.
- Ajouter les cerneaux de noix hachés.
- Abaisser sur feuille plastique entre des règles à fondant.
- Laisser prendre au frais.
- Couper à la guitare.
- Enrober de couverture foncée et décorer à la fourchette.

RICHELIEU AU PRALINÉ

- Confectionner une ganache au praliné, incorporer les raisins macérés au rhum.
- Couler sur feuille plastique entre des règles à fondant, laisser prendre.
- Découper des carrés de 2 cm sur 2 cm à la guitare.
- Enrober de couverture au lait et décorer au cornet avec de la couverture ivoire.

FEUILLES AUX FRAMBOISES

- Chemiser les moules de couverture orange.
- Crémer le beurre et le sucre glace, incorporer progressivement la pulpe de framboises, la liqueur de framboises et la couverture ivoire fondue.
- Garnir les moules aux 4/5 à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, laisser prendre.
- Fermer avec de la couverture orange, laisser prendre.
- Démouler.

CERISES AU CHOCOLAT

- Mettre les cerises à l'alcool à égoutter pendant 2 à 3 heures avant de les tremper.
- Tremper les cerises dans le fondant épais très chaud (60 à 70 °C) parfumé à l'alcool correspondant.
- La queue de la cerise ne doit jamais toucher le fondant afin d'éviter qu'il ne se forme une perle au bord de la tige (laisser une petite collerette non trempée autour de la queue).
- Poser sur plaque ou feuille plastifiée saupoudrée de sucre glace.
- Laisser croûter quelques heures.
- Tremper la cerise dans la couverture, poser la cerise sur une plaque recouverte de vermicelle chocolat ou mettre en caissette.

Remarques

- Les cerises peuvent subir un pré-enrobage.
- Ne consommer les cerises qu'une douzaine de jours après, lorsque le fondant sera transformé en liqueur.

MOULÉS AUX FRAISES À L'ALCOOL

- Chemiser les moules (prendre des moules qui ont la forme d'une fraise) avec de la couverture fondante.
- Déposer dans chaque alvéole une fraise à l'alcool.
- Garnir chaque alvéole de fondant à 30 – 31 °C parfumé à la liqueur de fraises.
- Laisser croûter.
- Fermer et lisser à la couverture fondante.
- Laisser prendre et démouler.

MOULÉS AUX FRAMBOISES À L'ALCOOL

- Même technique que pour les moulés aux fraises, remplacer les fraises par des framboises, la liqueur de fraises par de la liqueur de framboises.

ANANAS AU KIRSCH

- Confire de belles tranches d'ananas au sirop, les égoutter, couper douze portions égales.
- Les mettre à macérer dans du kirsch pendant 3 à 4 heures minimum.
- Les égoutter pendant 2 à 3 heures.
- Tremper les ananas dans le fondant très chaud (60 à 70 °C) parfumé au kirsch et les déposer sur feuille plastique ou papier sulfurisé saupoudré de sucre glace.
- Laisser croûter quelques heures.
- Enrober de couverture mi-amère, décorer à la fourchette.

	CHOCOLATS			
	CERISES AU CHOCOLAT	MOULÉS AUX FRAISES À L'ALCOOL	MOULÉS AUX FRAMBOISES À L'ALCOOL	ANANAS AU KIRSCH
Éléments de base				
Cerises à l'alcool	Pm			
Fondant	Pm	Pm	Pm	Pm
Alcool correspondant	Pm			
Fraises à l'alcool		Pm		
Liqueur de fraises		Pm		
Framboises à l'alcool			Pm	
Liqueur de framboises			Pm	
Ananas confits				Pm
Kirsch				Pm
Éléments pour enrobage ou chemisage				
Couverture fondante	Pm	Pm	Pm	
Couverture mi-amère				Pm

Bon d'économat

Les chocolats : intérieurs à base de nougatine et de caramels mous

NOUGATINE

- Confectionner la nougatine : **fiche technique de base.**
- Abaisser la nougatine à 3 mm d'épaisseur, détailler en rectangles de 2 cm sur 3 cm.
- Enrober de couverture, décorer à la fourchette.

Remarque
Pour réchauffer la nougatine, l'idéal est de la passer quelques secondes au four à micro-ondes, abaisser et détailler.

NOUGATINE AU FONDANT ET AU CITRON

- Confectionner la nougatine (faire fondre dans un bassin à blancs en cuivre, le glucose, ajouter le fondant et cuire jusqu'au caramel blond).
- Mélanger les amandes et les petits cubes de citron confit et les incorporer au sucre, bien mélanger.
- Abaisser la nougatine à 3 mm d'épaisseur, détailler en rectangles de 2 sur 3 cm.
- Enrober de couverture au lait, décorer à la fourchette.

NOUGATINE AU MIEL

- Confectionner une nougatine à sec : **fiche technique de base.**
- Déglacer le caramel blond avec le miel très chaud.
- Faire cuire ce mélange au gros boulé puis incorporer les dés d'écorces d'oranges confites.
- Abaisser sur le marbre légèrement huilé à 5 mm d'épaisseur, détailler des petits rectangles de 1,5 cm sur 3 cm.
- Enrober de couverture, décorer à la fourchette ou avec un petit bout de grillage.

CARAMELS MOUS AU CHOCOLAT

- Dans un poêlon en cuivre, mettre à cuire : la crème, le glucose et le sucre jusqu'au boulé 118 °C.
- Hors du feu, ajouter le beurre et le chocolat haché en menus morceaux, bien mélanger et vider dans un cadre légèrement huilé.
- Découper au couteau des carrés de 2 cm sur 2 cm avant complet refroidissement.
- Enrober de couverture, décorer à la fourchette.

CARAMELS MOUS À L'ORANGE ET AUX AMANDES

- Même technique que pour les caramels mous au chocolat, lors de la cuisson mettre le zeste d'orange et remplacer le chocolat par des amandes effilées, bien séchées au four comme pour la nougatine.
- Détailler et enrober de couverture au lait, décorer à la fourchette.

CARAMELS MOUS AU CAFÉ

- Même technique que pour les caramels mous au chocolat (délayer le nescafé avec la crème fraîche).
- Cuire au boulé à 118 °C, retirer du feu et incorporer lé beurre et l'extrait de café.
- Détailler, enrober de couverture foncée ou au lait, décorer à la fourchette.

CHOCOLATS : INTÉRIEURES À BASE DE NOUGATINE ET DE CARAMELS MOUS

	NOUGATINE	NOUGATINE AU FONDANT AU CITRON	NOUGATINE AU MIEL	CARAMELS MOUS AU CHOCOLAT	CARAMELS MOUS À L'ORANGE ET AUX AMANDES	CARAMELS MOUS AU CAFÉ
Éléments des intérieurs						
Glucose	200 g	400 g	100 g	800 g	800 g	1 kg
Sucre semoule	1 kg		300 g			
Amandes effilées ou hachées	800 g	400 g				
Fondant		600 g				
Écorces de citrons confits coupées en petits cubes		200 g				
Miel			500 g			
Amandes effilées			500 g		300 g	
Écorces d'oranges confites coupées en petits cubes			200 g			
Crème fraîche				1 litre	1 litre	1 litre
Sucre semoule ou sucre morceaux				800 g	800 g	1 kg
Beurre				50 g	50 g	70 g
Couverture foncée				600 g		
Zestes d'oranges					4	
Nescafé						15 g
Extrait de café						50 g
Éléments d'enrobage						
Couverture bitter ou	Pm		Pm	Pm		Pm
Couverture mi-amère ou		Pm		Pm		
Couverture au lait	Pm		Pm	Pm	Pm	Pm

Bon d'économat

Les chocolats : intérieurs à base de fondant

FONDANT AU GRAND MARNIER

- Mettre le fondant dans une casserole, le chauffer à 60-70 °C, ajouter le Grand Marnier et l'extrait de vanille, maintenir à une température de 45 à 50 °C.
- Couler rapidement dans les alvéoles d'amidon puis procéder comme pour les intérieurs liqueur.
- Pré-enrober de couverture, laisser prendre, enrober une deuxième fois, laisser prendre.

FONDANT À L'ORANGE

- Faire macérer les écorces d'oranges confites hachées très fin avec la liqueur d'oranges.
- Mettre le fondant dans une casserole, le chauffer à 60-70 °C, ajouter le zeste d'orange et le jus, les écorces d'oranges et la liqueur, maintenir à une température de 45 à 50 °C.
- Couler rapidement dans les alvéoles d'amidon puis procéder comme pour les intérieurs liqueur.

FONDANT AU CITRON VERT

- Même technique que pour le fondant à l'orange, remplacer le zeste et le jus d'oranges par du zeste et du jus de citron vert, les écorces d'orange confites par des écorces de citrons confits.

FONDANT À LA PULPE DE MÛRES

- Même technique que pour le fondant à l'orange, remplacer le jus d'oranges par de la pulpe de mûres à la liqueur de mûres et extrait de vanille.

FONDANT À LA PULPE DE FRAMBOISES

- Même technique que pour le fondant à la pulpe de mûres, remplacer la pulpe de mûres par de la pulpe de framboises, parfumer à la liqueur de framboises et extrait de vanille.

Bon économat

CHOCOLATS : INTÉRIEURS À BASE DE FONDANT

	FONDANT AU GRAND MARNIER	FONDANT À L'ORANGE	FONDANT AU CITRON VERT	FONDANT À LA PULPE DE MÛRES	FONDANT À LA PULPE DE FRAMBOISES
Éléments des intérieurs					
Fondant	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Grand Marnier	150 g				
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Zestes d'oranges (oranges 4)		4			
Jus d'orange (oranges 4)		300 g			
Liqueur d'orange		50 g			
Écorces d'oranges confites hachées très fin		50 g			
Écorces de citrons confits hachées très fin			50 g		
Liqueur de citrons			50 g		
Zestes de citrons (citrons 4)			4		
Jus de citrons (citrons 4)			300 g		
Pulpe de mûres				350 g	
Liqueur de mûres				50 g	
Pulpe de framboises					350 g
Liqueur de framboises					50 g
Éléments de l'enrobage					
Couverture bitter ou	Pm	Pm		Pm	Pm
Couverture mi-amère ou	Pm	Pm		Pm	Pm
Couverture au lait	Pm		Pm		

Les chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool

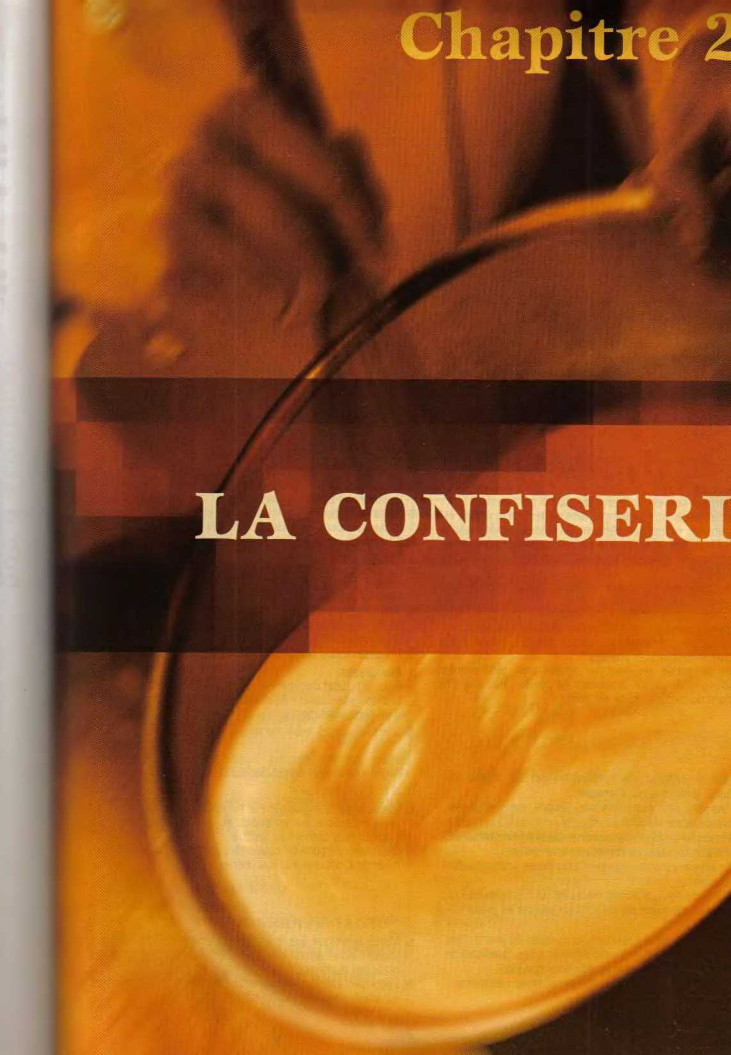
TECHNIQUE

- Mettre l'eau et le sucre dans un poêlon en cuivre ou dans une casserole en inox très propre.
- Cuire le sucre au boulé 119 °C.
- Laisser reposer quelques instants afin que les bulles disparaissent.
- Mettre la liqueur ou l'alcool dans un cul de poule, verser le sucre dessus, donner un petit coup de fouet et transvaser une ou deux fois dans un autre récipient pour parfaire le mélange.
- Contrôler la densité qui doit être comprise entre 1,2624 et 1,2850.
- Remplir un entonnoir à fondant aux 2/3 de la hauteur.
- Réserver le surplus au bain-marie à 45-50 °C recouvert d'un papier sulfurisé.
- Garnir les alvéoles jusqu'au bord.
- Recouvrir d'amidon tiède à l'aide d'un tamis.
- Mettre à l'étuve à 35-45 °C maximum pendant 4 à 5 heures en évitant toutes secousses, vibrations et manipulations.
- Disposer dessus une planche de la grandeur du coffret, retourner et remettre à l'étuve pendant 4 à 5 heures.
- Contrôler la cristallisation, la croûte doit être lisse, mince et assez résistante.
- Retirer délicatement les intérieurs, dépoussiérer.
- Pré-enrober, laisser prendre, enrober une deuxième fois.
- Laisser prendre.
- Envelopper chaque chocolat dans un papier aluminium, coller une étiquette au nom du parfum utilisé.

CHOCOLATS : INTÉRIEURS À BASE DE LIQUEUR OU D'ALCOOL

Éléments des intérieurs			
Sucre morceaux très blanc	1 kg	1 kg	1 kg
Eau : Évian ou Vittel	350 g	350 g	350 g
Liqueur ou alcool 45° minimum	350 g		
Liqueur ou alcool de moins de 45°		320 g	320 g
Alcool 90°		30 g	40 g
Contrôler la densité qui doit être comprise entre	1,2624 et 1,2850	1,2624 et 1,2850	1,2624 et 1,2850
Éléments de l'enrobage			
Couverture bitter ou	Pm	Pm	Pm
Couverture mi-amère ou	Pm	Pm	Pm
Couverture au lait	Pm	Pm	Pm

Bon d'économat



Chapitre 2

LA CONFISERI

Technique du coulage des bonbons à la liqueur – Pâte de fruits – Fondants

- Prendre des coffrets à amidon, verser dedans de l'amidon de blé très sec (mis à l'étuve à 45-50 °C au moins 48 heures à l'avance).
- A l'aide d'un fouet, aérer l'amidon au maximum.
- Avec une règle, lisser soigneusement l'amidon en appuyant la règle sur les bords du coffret.
- Imprimer dans l'amidon les empreintes qui sont collées sur une règle en respectant des intervalles suffisants entre deux rangées d'impression.
- Remplir un entonnoir à fondant aux 2/3 de la hauteur et réserver le reste au bain-marie à 45-50 °C.
- Garnir chaque alvéole jusqu'au bord.
- Bien recouvrir d'amidon sec et tiède le dessus des coffrets à l'aide d'un tamis (7 à 8 mm).

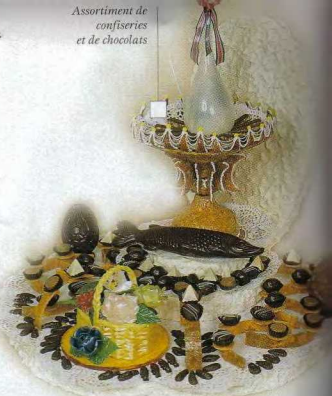
Remarque
Lors du coulage l'amidon doit être à 35-40 °C.

- Réserver les coffrets dans une étuve chauffée à 35-40 °C maximum, éviter toutes secousses et vibrations pendant 4 à 5 heures, ne plus déplacer les coffrets durant la cristallisation.
- Sortir délicatement les coffrets de l'étuve, poser dessus une planche de la même grandeur, retourner les coffrets sans secousses.
- Remettre à nouveau à l'étuve pendant 4 à 5 heures.
- Au bout de ce laps de temps, faire un test, si la croûte est convenable, retirer délicatement les pièces, les dépoussiérer à l'aide d'un pinceau en soie, les poser sur une plaque, si nécessaire enlever l'excédent d'amidon à l'aide d'un soufflet.
- Si la croûte est trop mince et fragile, laisser encore dans l'amidon plusieurs heures.
- Les intérieurs sont prêts à être trempés.
- Préparer une couverture bitter ou mi-amère, ou au lait.
- Effectuer un pré-enrobage, laisser prendre, enrober une deuxième fois, laisser prendre.
- Après la reprise, les bonbons liqueur sont généralement enveloppés de papier aluminium de couleur, une étiquette au nom du parfum utilisé est collée.

REMARQUES

- ***Lors du collage des empreintes sur les règles en bois, laisser assez d'espace.***
- ***L'amidon doit être bien sec, propre, aéré et à une température de 35 à 40 °C.***
- ***Respecter le temps de repos entre chaque opération.***
- ***Utiliser du sucre en morceaux très raffiné.***
- ***Un alcool ou une liqueur d'excellente qualité « 45° minimum ».***
- ***Pour une liqueur titrant moins de 45 °, augmenter la cuisson du sucre de 1 à 2 °C ou ajouter un peu d'alcool à 90 °C.***
- ***Pour un étuvage prolongé, la cuisson du sucre sera diminuée de 1 à 2 °C afin d'éviter une cristallisation trop importante (robe sucrée trop épaisse).***
- ***La croûte doit être lisse, mince et assez résistante.***

Assortiment de confiseries et de chocolats



Confiserie et chocolats

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

- Cuire le miel au gros boulé 121 °C.
- Verser le miel en filet sur les blancs montés en neige puis le sucre cuit à 140 °C, parfumer.
- Passer le batteur en 2e vitesse, dessécher au chalumeau au bain-marie jusqu'à consistance désirée (15 minutes environ).
- Ou au bain-marie à l'aide d'une spatule puis monter au batteur.
- Retirer du batteur et incorporer les amandes mondées légèrement grillées et les pistaches chaudes pour ne pas bloquer l'appareil.
- Verser le nougat dans un cadre ou règles à fondant sur feuille plastique saupoudrée de sucre glace, abaisser, laisser refroidir.
- Découper avant complet refroidissement.

Remarques
Pour le nougat dur, cuire le sucre à 145- 148 °C.
Les nougats peuvent être vendus tels quels ou enveloppés d'un papier cellophane.

NOUGAT DE MONTÉLIMAR AU CHOCOLAT

- Même technique que pour le nougat de Montélimar, après avoir incorporé les amandes et les pistaches chaudes, incorporer la couverture fondue.
- Découper, enrober de couverture au lait ou de couverture mi-amère, décorer à la fourchette.

NOUGAT À TREMPER

- Même technique que le nougat de Montélimar, mélanger à chaud : les amandes légèrement grillées, les pistaches, les noisettes hachées grillées, les fruits en cubes.
- Découper, enrober de couverture au lait ou de couverture mi-amère, décorer à la fourchette.

CONFISERIES ET CHOCOLATS

	NOUGAT DE MONTÉLIMAR	NOUGAT DE MONTÉLIMAR CHOCOLAT	NOUGAT À TREMPER	NOUGAT À L'ORANGE	BONBONS À LA MENTHE
Éléments de base					
Œufs (blancs)	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g	6 : 210 g	
Miel	500 g	500 g		500 g	
Miel de lavande			500 g		
Glucose			100 g		
Sucre cuit					
Nougat mou 140 à 142°C					
Nougat dur 145 à 148°C					
Sucre semoule	500 g	500 g	500 g	500 g	
Eau	200 g	200 g	200 g	120 g	
Glucose	200 g	200 g	200 g	200 g	
Jus d'orange				2	
Zestes d'orange				3	
Garniture					
Amandes émondées légèrement grillées	600 g	600 g	450 g		
Pistaches émondées chaudes	250 g	250 g	150 g	120 g	
Couverture fondue		300 g			
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	
Noisettes hachées grillées			350 g		
Fruits confits en cubes			250 g		
Amandes hachées grillées				500 g	
Écorces d'oranges confites hachées				500 g	
Éléments de base					
Crème fraîche					500 g
Couverture ivoire					1 kg
Ricles					60 g
Extrait de vanille					Pm
Éléments pour enrober					
Couverture au lait ou		Pm	Pm		
Couverture mi-amère ou		Pm	Pm	Pm	
Couverture amère				Pm	
Couverture ivoire					Pm

NOUGAT À L'ORANGE

- Même technique que pour le nougat de Montélimar, (cuire le sucre à 140 °C avec le glucose, l'eau, le jus d'orange et le zeste d'orange).
- Incorporer le mélange chaud : amandes hachées grillées, pistaches et écorces d'oranges confites coupées en petits cubes.
- Découper, enrober de couverture mi-amère ou de couverture amère.
- Décorer à la fourchette.

BONBONS À LA MENTHE

- Confectionner une ganache.
- Abaisser sur feuille plastique entre des barres à fondant de 1 cm d'épaisseur, laisser prendre.
- Découper avec un emporte-pièce rond ou au couteau ou à la guitare des carrés de 2 cm sur 2 cm.
- Enrober de couverture ivoire, décorer à la fourchette.

Bonbons moulés au chocolat à base de ganache

MOULÉS AUX AMANDES

Fiche technique de base des moulages.
Fiche technique de base des ganaches.

- Chemiser les moules très propres avec la couverture, laisser prendre.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, garnir aux 4/5 avec la ganache aux amandes, laisser croûter.
- Fermer et lisser avec la couverture.
- Laisser prendre et démouler.

MOULÉS AUX NOIX

- Même technique que pour les moulés aux amandes, remplacer la ganache aux amandes, par une ganache aux noix (changer la forme des moules).

MOULÉS AU CAFÉ

- Même technique que pour les moulés aux amandes, remplacer la ganache aux amandes par une ganache au café, le chemisage et la fermeture des moules seront réalisés avec une couverture au lait.

MOULÉS À LA MENTHE

- Même technique que pour les moulés aux amandes, remplacer la ganache aux amandes par une ganache infusée à la menthe.
- Le chemisage et la fermeture des moules seront réalisés avec une couverture blanche.

MOULÉS À LA PISTACHE

- Même technique que pour les moulés aux amandes, remplacer la ganache aux amandes par une ganache à la pistache.
- Le chemisage et la fermeture des moules seront réalisés avec une couverture blanche.

MOULÉS À L'ORANGE

- Même technique que pour les moulés aux amandes, remplacer la ganache aux amandes par une ganache aux écorces d'oranges confites broyées ou hachées très fin et macérées au Grand Marnier.
- Le chemisage et la fermeture des moules seront réalisés avec une couverture au lait.

BONBONS MOULÉS AU CHOCOLAT À BASE DE GANACHE

	MOULÉS AUX AMANDES	MOULÉS AUX NOIX	MOULÉS AUX CAFÉ	MOULÉS À LA MENTHE	MOULÉS À L'ORANGE	MOULÉS À LA PISTACHE	MOULÉS AUX RAISINS
Éléments de base ganache							
Crème fraîche	500 g	500 g	500 g	1 litre	750 g	400 g	1 litre
Couverture foncée	1 kg	1 kg			1 kg		1 kg
Couverture au lait			1,2 kg		1 kg		500 g
Vanille gousses ou	2	2	2	2	2	2	2
Extrait de vanille	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Couverture blanche				1,6 kg		1 kg	
Pâte à pistache						200 g	
Amandes hachées grillées	250 g						
Glucose			150 g	150 g			
Feuilles de menthe				50 g			
Pippermint jet				50 g			
Sirop de menthe				Pm			
Liqueur de noix		100 g					
Cerneaux de noix hachés		300 g					
Raisins secs							350 g
Rhum à 44°			100 g				200 g
Beurre			150 g		400 g	300 g	200 g
Extrait de café			70 g				
Écorces d'oranges confites broyées ou hachées					500 g		
Grand Marnier					200 g		
Couverture pour chemisage et fermeture des moules	Couverture foncée	Couverture foncée	Couverture au lait	Couverture blanche	Couverture au lait	Couverture blanche	Couverture foncée

REMARQUES
Prendre toujours d'excellentes couverture (exemple : la couverture valhrona)
Prévoir une quantité suffisante pour avoir toujours la même température voulue

Bonbons au chocolat

LES NOIX EN FÊTE

- Détendre la pâte d'amandes avec de la liqueur de noix, incorporer 100 g de nougat pilé et 100 g de cerneaux de noix hachés.
- Abaisser entre deux règles à 8 mm d'épaisseur sur une feuille plastique ou rhodoïd, détailler des formes ovales.
- Faire un premier trempage dans une couverture ivoire, laisser prendre.
- Faire un deuxième trempage partiel dans une couverture extrabitter.
- Poser un cerneau de noix dessus.

LE PAVÉ D'OR

- Hacher ou râper les couvertures.
- Faire bouillir la crème. la verser sur le chocolat, bien mélanger.
- Tabler.
- Couler dans un cadre de 10 mm d'épaisseur posé sur une feuille de rhodoïd, laisser prendre.
- Détailler et pré-enrober avec une couverture mi-amère.
- Tremper dans une couverture mi-amère, poser sur une feuille de rhodoïd.
- Après refroidissement, retourner et déposer une feuille d'or au centre.

Bon d'économat

LE QUERCY AUX NOIX

- Confectionner la ganache, la parfumer à la liqueur de noix, ajouter les cerneaux de noix hachés grillés.

Marbrage

- Salir de couverture foncée à l'aide d'un pinceau une feuille de rhodoïd puis avec un autre pinceau, étaler du chocolat blanc à 34 °C dessus.
- Poser un cadre de 10 mm d'épaisseur, couler la ganache même chaude sur la feuille de rhodoïd.
- Après refroidissement, faire un pré-enrobage, laisser prendre.
- Poser le décor sur la guitare, découper en carrés.
- Enrober partiellement de couverture mi-amère.

MARBRÉS À L'ORANGE

- Même technique que le Quercy aux noix, remplacer les cerneaux de noix hachés grillés par des écorces d'oranges confites coupées en petits cubes et la liqueur de noix par du cointreau.

Marbrage

- Remplacer la couverture ivoire par de la couverture saumon.

CAISSETTES FRAMBOISES

- À la saison : prendre un bocal d'un litre, le remplir de framboises, couvrir de kirsch de commerce, fermer hermétiquement.
- Chemiser les caissettes de couverture mi-amère, laisser prendre.
- *Déposer au fond de la caissette* une framboise à l'alcool, ajouter du fondant ramolli avec l'alcool de framboises (température du fondant 30 °C).
- Fermer et lisser avec de la couverture mi-amère, laisser prendre.

Décor

- Au cornet avec de la couverture au lait.

DELISS-MINUTE

- Confectionner la ganache (chocolat fondu + crème bouillante + pippermint jet 27).
- Couler dans un cadre de 3 mm d'épaisseur posé sur feuille de rhodoïd.
- Faire un pré-enrobage au pistolet avec de la couverture mi-amère.
- Découper des bâtonnets rectangulaires (de 30 mm x 8 mm environ).
- Tremper dans la couverture mi-amère.

BONBONS AU CHOCOLAT						
	LES NOIX EN FÊTE	LE PAVÉ D'OR	LE QUERCY AUX NOIX	LE MARBRÉ À L'ORANGE	CAISSETTES FRAMBOISES	DELISS-MINUTE
Éléments de base						
Pâte d'amandes confiseur	1 kg					
Noix hachées	100 g					
Nougat filé	100 g					
Crème fraîche		500 g	500 g	500 g		50 g
Couverture au lait		1 kg	1 kg	1 kg		
Couverture foncée		250 g				
Grand Marnier		150 g				
Couverture mi-amère			250 g	250 g		
Liqueur de noix	Pm		150 g			
Cerneaux de noix hachés grillés			150 g			
Écorces d'oranges confites en petits cubes				150 g		
Cointreau				150 g		
Framboises					1 kg	
Kirsch de commerce					50 cl	
Fondant					Pm	
Couverture ivoire						500 g
Pippermint jet 27						50 g
Pré-enrobage - enrobage ou moulage et finition						
Couverture ivoire	Pm		Pm			
Couverture extra-bitter	Pm					
Couverture mi-amère		Pm	Pm	Pm	Pm	Pm
Feuilles d'or		*Pm*				
Couverture foncée			Pm			
Couverture saumon				Pm		
Couverture au lait					Pm	

Bon d'économat

LES MÉDAILLONS

- Chemiser les moules de couverture mi-amère, laisser prendre.
- Faire un caramel blond, le décuire à la crème fraîche et au beurre, vider progressivement sur la couverture, bien mélanger puis incorporer le cointreau.
- Après refroidissement de l'appareil, garnir les moules à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10 jusqu'à 2 mm du bord, laisser prendre.
- Bien fermer et lisser avec de la couverture mi-amère, laisser prendre.
- Démouler.

LES NOIX MOULÉES

- Chemiser les moules en forme de noix de couverture au lait, laisser prendre.
- Mettre les cerneaux de noix dans le fond puis fermer avec le praliné, coller les coquilles deux à deux.

LES NOIX MOULÉES BLANCHES

- Même technique que pour les noix moulées, les cerneaux de noix sont grillés, les moules sont chemisés avec de la couverture ivoire.

CERISES AU KIRSCH

- Mettre des cerises Montmorency au kirsch en juillet pour les utiliser en décembre ou au moment des fêtes.

Technique

- Prendre des cerises, laisser environ 3 cm de queue, prendre un bocal d'un litre, mettre 100 g de sucre semoule, remplir de cerises, couvrir de kirsch de commerce, fermer hermétiquement, réserver.
- Égoutter les cerises.
- Tremper les cerises dans le fondant chaud environ 60 à 65 °C en laissant une partie non trempée autour de la queue.
- Poser sur plaque saupoudrée de sucre glace, laisser refroidir.
- Tremper les cerises dans la couverture extra bitter, les déposer dans des caissettes en aluminium.

PISTACHES

- Détendre la pâte d'amandes avec du kirsch puis la pâte à pistaches, ajouter la couverture ivoire fondue.
- Étaler entre des règles posées sur une feuille plastique ou rhodoïd à 10 mm d'épaisseur, laisser prendre.
- Découper des petits rectangles de 4 cm x 1,5 cm.
- Faire un pré-enrobage au pistolet avec de la couverture mi-amère.
- Enrober de couverture mi amère, laisser prendre.
- Mettre une demi-pistache dessus.

COSY

- Mélanger 1 kg de praliné aux noisettes avec 400 g de noisettes hachées grillées, bien mélanger.
- Abaisser entre deux règles sur feuille plastique à 12 mm d'épaisseur.
- Détailler des formes ovales à l'aide d'un emporte-pièce ovale uni.
- Faire un pré-enrobage au pistolet avec de la couverture mi-amère.
- Enrober de couverture mi-amère, poser un grain de mimosa dessus, laisser prendre.

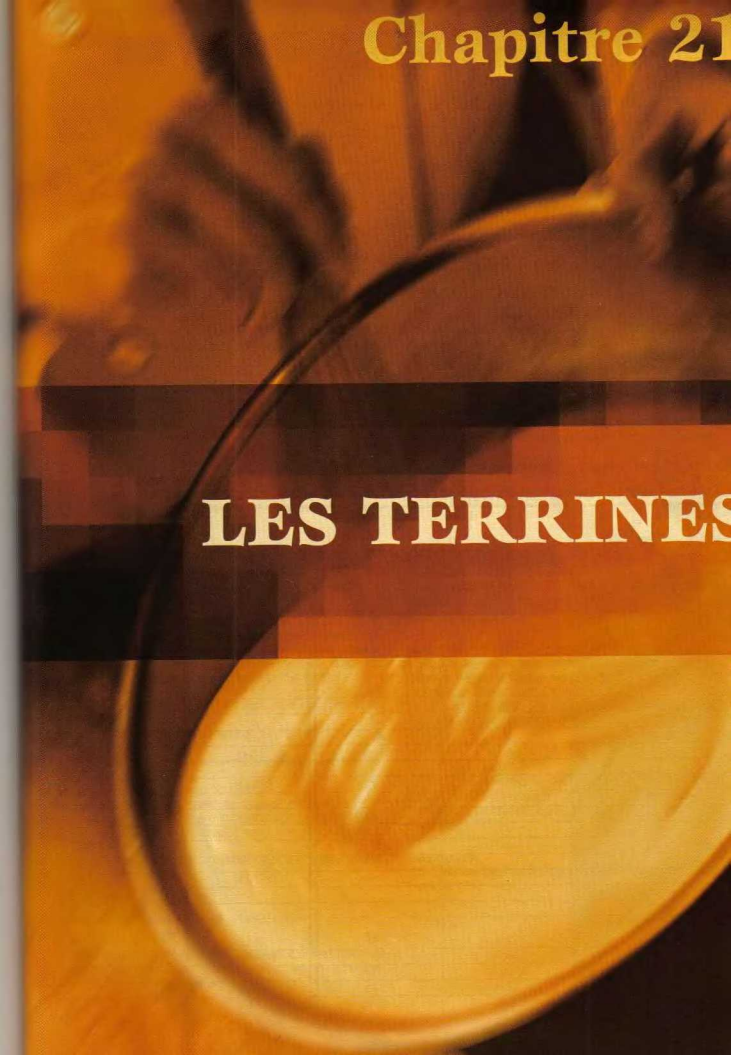
RONDS ORANGES

- Mélanger au praliné 100 g d'écorces d'orange confites broyées.
- Abaisser à 8 mm d'épaisseur entre deux règles sur feuille plastique.
- Détailler des formes rondes à l'aide d'un emporte-pièce rond uni.
- Faire un pré-enrobage au pistolet avec de la couverture mi-amère.
- Enrober de couverture mi amère, laisser prendre.
- Décorer au cornet avec de la couverture saumon.

BONBONS AU CHOCOLAT

	LES MÉDAILLONS	LES NOIX MOULÉES	LES NOIX MOULÉES BLANCHES	CERISES AU KIRSCH	PISTACHES	COSY	RONDS ORANGES
Sucre semoule	750 g			100 g			
Eau	250 g						
Glucose	100 g						
Crème fraîche	400 g						
Beurre fin	100 g						
Couverture au lait	900 g						
Cointreau	300 g						
Praliné aux noix		1 kg	1 kg				
Cerneaux de noix		400 g					
Liqueur de noix		80 g	80 g				
Cerneaux de noix grillés			400 g				
Cerises Montmorency				1 kg			
Kirsch de commerce (environ)				50 cl			
Fondant				400 g			
Sucre glace				Pm			
Pâte d'amandes confiseur					1 kg		
Couverture ivoire					200 g		
Pâte à pistaches					100 g		
Kirsch					Pm		
Praliné aux noisettes						1 kg	
Noisettes hachées grillées						400 g	
Praliné aux amandes							1 kg
Écorces d'oranges confites broyées							100 g
Pré-enrobage - enrobage ou moulage et finition							
Couverture mi-amère	Pm				Pm	Pm	Pm
Couverture au lait		Pm					
Couverture ivoire			Pm				
Couverture extra-bitter				Pm			
Pistache					Pm		
Grains de mimosa						Pm	
Couverture saumon							Pm

Bon à économat



Chapitre 21

LES TERRINES

Terrines à base de poissons

TERRINE DE SAUMON AU SURIMI À LA SAXONNE

- Habiller le saumon, lever les filets, les passer au robot coupe ou au cutter.
- Confectionner la pâte à choux, ajouter la pâte à choux froide à la chair de saumon, bien mélanger.
- Incorporer progressivement la crème fraîche et assaisonner.
- Chemiser une terrine de papier aluminium, la beurrer légèrement, garnir la terrine de couches successives de farce et de bâtonnets de surimi, la couvrir d'un papier aluminium beurré.
- Cuire au bain marie, au four à 200 °C pendant 1 h 30 environ (70 à 72 à cœur).
- Laisser refroidir, démouler, lustrer de gelée, décorer avec le persil et une rose de tomate.

Sauce

- Mélanger au fouet le fromage blanc et la crème fraîche puis ajouter progressivement le jus de citron, la ciboulette tronçonnée et le persil haché.

TERRINE DE POISSON ARLEQUIN À LA SAXONNE

- Même technique que pour la terrine de saumon au surimi à la saxonne, au lieu du surimi, ajouter des filets de rascasse et des épinards.
- Passer les filets de saumon et de rascasse au robot coupe ou au cutter.
- Cuire les épinards à l'anglaise et confectionner la purée d'épinards.
- Réaliser la pâte à choux, mélanger les chairs des poissons et la pâte à choux, diviser en trois parties égales, en colorer une avec la purée d'épinards, l'autre avec le concentré de tomate, la dernière restant nature.
- Garnir la terrine des trois couches successives de farce.
- Après cuisson, laisser refroidir, démouler, lustrer à la gelée, décorer avec du persil, et une rose de tomate.

TERRINE DE SAUMON FRAIS, AU SAUMON FUMÉ ET AUX LANGOUSTINES À LA SAXONNE

- Même technique que pour la terrine de saumon au surimi, remplacer le surimi par du saumon fumé, ajouter des langoustines.
- Cuire les langoustines dans l'eau salée, vinaigrée plus le bouquet garni, 3 à 4 minutes environ, les décortiquer.
- Chemiser la terrine de papier aluminium, la beurrer, chemiser la terrine de saumon fumé, garnir de couches successives de farce et de langoustines décortiquées.
- Après cuisson, laisser refroidir, démouler, lustrer à la gelée, décorer, avec du persil, une rose de tomate et des langoustines.

TERRINE DE TRUITE AUX ÉCREVISSES À LA SAXONNE

- Même technique que pour la terrine de saumon au surimi, remplacer le saumon par des filets de truites et le surimi par des écrevisses cuites à la nage et décortiquées.
- Après cuisson, démouler, lustrer à la gelée, décorer avec du persil, une rose de tomate et des écrevisses cuites à la nage.

TERRINES À BASE DE POISSONS

	TERRINE DE SAUMON AU SURIMI A LA SAXONNE	TERRINE DE POISSON ARLEQUIN A LA SAXONNE	TERRINE DE SAUMON FRAIS, AU SAUMON FUMÉ ET AUX LANGOUSTINES A LA SAXONNE	TERRINE DE TRUITES AUX ÉCREVISSES À LA SAXONNE
Éléments de base et de cuisson				
Saumon frais (entier)	1,3 kg		1,3 kg	
Sel fin, poivre blanc moulu	pm	pm	pm	pm
Quatre-épices	pm	pm	pm	pm
Noix de muscade	pm	pm	pm	pm
Crème fraîche	0,5 kg	0,5 kg	0,5 kg	0,5 kg
Surimi	0,100 kg			
Beurre	0,020 kg	0,020 kg	0,020 kg	0,020 kg
Filet de saumon		0,250 kg		
Concentré de tomate		0,050 kg		
Filet de rascasse		0,250 kg		
Épinards		0,200 kg		
Langoustines			0,200 kg	
Saumon fumé			0,150 kg	
Truites (grosse pièce 1,3 kg)				1,300 kg
Écrevisses				0,200 kg
Éléments de la pâte à choux				
Eau	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Sel fin	0,005 kg	0,005 kg	0,005 kg	0,005 kg
Beurre	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Farine	0,2 kg	0,2 kg	0,2 kg	0,2 kg
Œufs	5 à 6 P	5 à 6 P	5 à 6 P	5 à 6

Bon d'économat

TERRINES À BASE DE POISSONS (SUITE)

	TERRINE DE SAUMON AU SURIMI A LA SAXONNE	TERRINE DE POISSON ARLEQUIN A LA SAXONNE	TERRINE DE SAUMON FRAIS, AU SAUMON FUMÉ ET AUX LANGOUSTINES A LA SAXONNE	TERRINE DE TRUITES AUX ÉCREVISSES À LA SAXONNE
Eléments des courts-bouillons				
Eau			pm	pm
Gros sel			pm	
Vinaigre			10 cl	
Bouquet garni			1 P	1 P
Carottes				0,100 kg
Oignons				0,100 kg
Vin blanc				10 cl
Poivre en grains				pm
Sel fin				pm
Eléments de décoration et de finition				
Gelée de poisson déshydratée	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg
Persil	pm	pm	pm	pm
Tomate petite de 60 g	1 P	1 P	1 P	1 P
Langoustines			0,050 kg	
Ecrevisses				0,050 kg
Eléments de la sauce				
Fromage blanc maigre	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
Crème fraîche	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
Sel fin, poivre blanc moulu	pm	pm	pm	pm
Ciboulette	1/2 bt	1/2 bt	1/2 bt	1/2 bt
Persil	pm	pm	pm	pm
Citron (jus)	1 1/2 P	1 1/2 P	1 1/2 P	1 1/2 P
Nombre de portions	12			

TERRINE DE SAUMON ET DE RASCASSE

- Habiller les poissons, lever les filets, mettre à dégorger les arêtes, confectionner le fumet de poisson.
- Chemiser le moule beurré de papier aluminium, beurrer le papier, puis chemiser le moule de saumon fumé.
- Réaliser la mousseline de saumon et la mousseline de rascasses (filets de saumon et de rascasses) passer au cutter, puis au tamis, incorporer progressivement sur glace les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs, la crème fraîche et l'assaisonnement.
- Garnir le moule en alternant les couches de saumon et de rascasse.
- Cuire les terrines au bain-marie au four à 180 °C pendant 1 heure 30 environ.
- Refroidir en cellule de refroidissement, réserver en chambre froide à + 3 °C.
- Confectionner la sauce au vin blanc.
- Détailler et dresser la terrine sur assiette, réchauffer au four à micro-ondes pendant 3 minutes environ ou au four pendant 8 minutes environ, avec un cordon de sauce vin blanc autour.
- On peut servir la terrine froide avec une sauce mayonnaise ou dérivée.

TERRINE DE SAINT-JACQUES AUX ÉPINARDS

- Confectionner la mousseline de poisson, cuire les épinards à l'anglaise, les rafraîchir, les égoutter, passer au cutter, incorporer les œufs, assaisonner.
- Chemiser le moule de papier aluminium, beurrer le papier, faire sauter les coquilles St-Jacques pendant 2 minutes, les disposer au fond du moule, garnir la terrine de mousseline de poisson en intercalant les épinards au milieu puis procéder comme pour la terrine de saumon et de rascasse.

TERRINE DE TRUITE AUX CÈPES

- Nettoyer les cèpes frais, mettre à tremper les cèpes secs, hacher les cèpes frais et secs, les faire sauter, ajouter une persillade, laisser cuire 1 min.
- Incorporer les cèpes à la mousseline de truite, puis procéder comme pour la terrine de saumon et de rascasse.

TERRINE DE BROCHET AUX MORILLES

- Même technique que pour la terrine de truites aux cèpes, remplacer les truites par du brochet et les cèpes par des morilles.

Remarques :
Ces terrines peuvent être servies avec un coulis de tomates aux herbes.

TERRINES À BASE DE POISSONS

	TERRINE DE SAUMON ET DE RASCASSE	TERRINE DE ST-JACQUES AUX ÉPINARDS	TERRINE DE TRUITE AUX CÈPES	TERRINE DE BROCHET AUX MORILLES
Eléments de base et de cuisson				
Saumon fumé	0,150 kg			
Coquilles St-Jacques		0,500 kg		
Épinards en branche		0,800 kg		
Œufs		2 P		
Sel, poivre blanc moulu		pm	pm	pm
Cèpes frais Ou cèpes en boîte (bt de 1/2)			0,400 kg ou 1 bt	
Cèpes secs			0,050 kg	
Ail (gousses)			2	2
Persil			1/8 bt	1/8 bt
Morilles fraîches				0,100 kg
Morilles sèches				0,050 kg
Huile		5 cl	5 cl	5 cl
Eléments de la farce mousseline				
Rascasses	2 kg			
Saumon	1 kg			
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Blancs d'œufs	4 p	4 p	5 p	5 p
jaunes d'œufs	4 p	4 p	5 p	5 p
Sel fin (20 g au kg)	20g/kg	20g/kg	20g/kg	20g/kg
Poivre de cayenne (2 g au kg)	2g/kg	2g/kg	2g/kg	2g/kg
Muscade (2 g au kg)	2g/kg	2g/kg	2g/kg	2g/kg
Merlans de 5 à 600 g		2 kg		
Truite d'un kg			2 kg	
Brochet				2 kg
Sauces d'accompagnement				
Eléments du fumet de poisson				
Arêtes de sole ou tête de merlu	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Oignons	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Échalotes	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Champignons de Paris	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Bouquet garni	1 P	1 P	1 P	1 P
Vin blanc	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Eléments de finition de la sauce				
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Beurre	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Sel fin	pm	pm	pm	pm
Poivre blanc moulu	pm	pm	pm	pm
Beurre manié				
Beurre	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Farine ou	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Eléments de la sauce mayonnaise				
Œufs (jaunes)	2 p	2 p	2 p	2 p
Sel fin, poivre blanc moulu	pm	pm	pm	pm
Moutarde	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Vinaigre	pm	pm	pm	pm
Huile de tournesol	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Nombre de portions		15		

TERRINE DE LOTTE SAUCE MAYONNAISE

- Habiller la lotte.
- La faire pocher pendant 5 minutes dans le court-bouillon suivant : jus de citron, sel, bouquet garni, eau.
- Égoutter, laisser refroidir, lever les filets.
- Beurrer et chemiser la terrine de papier sulfurisé, beurrer le papier.
- Disposer les filets tête bêche sur la longueur.
- Confectionner l'appareil : œufs, concentré de tomates, sel poivre de cayenne, verser l'appareil sur les filets de lotte.
- Cuire au bain-marie au four 180 °C (pendant 50 minutes environ).
- Laisser refroidir quelques minutes, démouler la terrine encore chaude, la réserver au frais ou la passer en cellule de refroidissement, réserver au frais en chambre froide à + 3 °C.
- Confectionner la sauce mayonnaise.
- Servir la terrine avec la sauce mayonnaise.

TERRINE DE MERLU SAUCE TARTARE

- Même technique que pour la terrine de lotte sauce mayonnaise, remplacer la lotte par du merlu.

Sauce tartare

- Sauce mayonnaise, câpres, cornichons, persil, oignons nouveaux.

TERRINE DE LOTTE AUX POIREAUX SAUCE VIERGE

- Cuire les filets de lotte dans le court-bouillon pendant 15 minutes environ.
- Confectionner le coulis de tomates, le mixer, le passer au chinois étamine, faire fondre les feuilles de gélatine dans un peu de coulis, mélanger le coulis de tomates, la gélatine, le ketchup, rectifier l'assaisonnement.
- Cuire les poireaux à l'anglaise, bien les égoutter.
- Chemiser une terrine de papier sulfurisé, beurrer le papier, monter la terrine en superposant les couches de lotte, coulis et poireaux.
- Laisser prendre au frais.

Sauce vierge

- Sauce hollandaise + crème fraîche fouettée.

TERRINE DE BROCHET AUX CÈPES DU LOT ET SA PETITE SALADE DE CÉLERI

- Habiller le brochet, lever les filets, laver, égoutter, coup 150 g de filets en gros dés, les réserver au frais.
- Ciseler finement les échalotes, les faire suer au beurre, pa ser la chair de brochet au cutter, puis au tamis, assaisonn
- Ébouillanter les cèpes, les égoutter, les sécher, les coup en gros dés, les faire sauter, assaisonner, réserver.
- Cuire les haricots verts à l'anglaise, les rafraîchir, hacher ciboulette.
- Terminer la farce : ajouter progressivement sur glace l blancs d'œufs et la crème fraîche à la chair de brochet, re tifier l'assaisonnement.
- Chemiser la terrine beurrée de papier aluminium, beurrer papier aluminium.
- Garnir la terrine de farce en répartissant : dés de broche de cèpes, puis de haricots verts et la ciboulette hachée.
- Cuire au bain-marie, au four à 180 °C pendant 45 minut environ.

Salade de céleri

- Peler le céleri branche, le blanchir pendant 30 secondes, rafraîchir, l'égoutter, l'émincer.
- Ajouter un filet de cognac, mélanger, arroser de sauc vinaigrette moutardée.
- Dresser : trancher la terrine froide, disposer les tranches s assiettes, avec un bouquet de salade, décorer de sauc mayonnaise à la poche munie d'une douille cannelée.

TERRINE DE BROCHET SAUCE À L'OSEILLE

- Habiller le poisson, lever les filets, mixer la chair de br chet, assaisonner, ajouter la crème fraîche et les jaune d'œufs.
- Beurrer les petits ramequins, chemiser le fond de papi sulfurisé.
- Garnir les moules, cuire au bain-marie, au four à 180 °C pendant 25 à 30 minutes environ.

Sauce à l'oseille

- Trier, équeuter l'oseille, la tailler en chiffonnade.
- Faire réduire le fumet de poisson de moitié.
- Mettre la crème fraîche à bouillir, dès qu'elle bout, ajout l'oseille, cuire pendant 3 minutes, mixer, ajouter le fumet d poisson, réduire le mélange d'un quart.
- Monter au beurre.
- Dresser les terrines sur assiette, enlever le papier sulfuris napper de sauce, disposer un fleuron de feuilletage sur bord.

Terrine de brochet

TERRINES À BASE DE POISSONS

	TERRINE DE LOTTE SAUCE MAYONNAISE	TERRINE DE MERLU SAUCE TARTARE	TERRINE DE LOTTE AUX POIREAUX SAUCE VIERGE
Éléments de base et de cuisson			
Lotte	1,500 kg		1,500 kg cuite 0,6
Merlu		1 kg	
Concentré de tomate	0,060 kg	0,060 kg	
Œufs	8 p	8 p	
Sel fin, poivre de cayenne	pm	pm	pm
Poireaux			0,600 kg cuits 0,4
Gros sel			pm
Crevettes en saumure égouttées			0,300 kg
Beurre	0,50 kg	0,050 kg	0,050 kg
Éléments du court-bouillon			
Eau	pm	pm	pm
Citrons (jus)	3 p	3 p	3 p
Gros sel	pm	pm	pm
Bouquet garni	1	1	1
Éléments du coulis de tomate collé			
Tomates fraîches			0,600 kg
Concentré de tomate			0,040 kg
Échalotes			0,050 kg
Oignons			0,050 kg
Ail (gousses)			2 g
Bouquet garni			1
Huile d'olive			5 cl
Sucre			pm
Gélatine (feuilles)			15 F
Ketchup			pm
Éléments de la sauce mayonnaise et de la sauce tartare			
Œufs (jaunes)	2 p	2 p	
Sel fin, poivre blanc moulu	pm	pm	
Moutarde	pm	pm	
Vinaigre	pm	pm	
Huile de tournesol	40 cl	40 cl	
Câpres		0,030 kg	
Cornichons		0,050 kg	
Persil		pm	
Oignons nouveaux		0,050 kg	
Éléments de la sauce vierge			
Œufs (jaunes)			8 p
Sel fin, poivre de cayenne			pm
Eau froide « cuillerées »			4 cui
Citron (jus)			1/2 p
Beurre			0,250 kg
Crème fraîche			10 cl
Nombre de portions		15	

Bon de

REMARQUES

- ***Les terrines et la sauce peuvent être faites en mise en place ; réchauffer les terrines au micro-ondes pendant 3 minutes environ ou au bain-marie du four à 200 °C pendant 15 minutes environ. La sauce doit rester au bain-marie pendant 15 minutes environ.***

TERRINE DE ST-PIERRE SAUCE AMÉRICAINE

- Passer 1 kg de filets de St-Pierre et 200 g de filets de merlan au cutter puis au tamis.
- Confectionner la pâte à choux, la laisser refroidir ; ajouter la chair de St-Pierre et de merlan, bien mélanger, incorporer progressivement la crème fraîche, assaisonner ; laisser reposer pendant 2 heures en chambre froide à + 3 °C.
- Beurrer les ramequins, chemiser le fond de papier sulfurisé, les garnir d'appareil, cuire au bain-marie au four à 180 °C pendant 25 minutes environ.
- Tailler les 200 g de filets restant en très fines escalopes en forme de pétales, les mettre sur plaque beurrée, ajouter un peu de fumet de poisson, les pocher pendant 3 minutes environ.
- Confectionner la sauce américaine.
- Dresser les terrines de St-Pierre sur assiette, enlever le papier sulfurisé.
- Réaliser deux marguerites par assiette avec les filets de St-Pierre, mettre sur chacune une lamelle de truffe.
- Napper les terrines de sauce américaine, disposer un fleuron et des feuilles de persil.

Terrine de St-Pierre sauce américaine

REMARQUES

- ***Les terrines et la sauce peuvent être réalisées en mise en place ; refroidir rapidement en cellule de refroidissement et réserver en chambre à + 3 °C pendant 3 jours, ou sous-vide pendant 6 jours à + 3 °C.***

Remise en température

- Les terrines sont réchauffées au micro-onde pendant 3 minutes environ, ou au bain-marie au four à 200 °C pendant 15 minutes environ.

Sauce

- Elle doit rester au bain-marie pendant 15 minutes environ.

Terrines à base de poissons

TERRINES À BASE DE POISSONS

Eléments de base et de cuisson	TERRINE DE BROCHET AUX CÈPES DU LOT ET SA PETITE SALADE DE CÉLERI	TERRINE DE BROCHET SAUCE À L'OSEILLE	TERRINE DE ST-PIERRE SAUCE AMÉRICAINE
Beurre	0,050 kg	0,020 kg	0,020 kg
Échalotes	0,050 kg		
Brochet chair	1,2 kg = 0,600 kg de chair	1,2 kg = 0,600 kg de chair	
Poivre blanc, sel fin, muscade	pm	pm	pm
Cèpes frais	0,400 kg		
Ciboulette	0,030 kg		
Haricots verts extra fins	0,150 kg		
Blanc d'œufs	0,180 kg		
Crème double	0,150 kg	0,400 kg	0,400 kg
Œufs (jaunes)		5 p	
St-Pierre ou filets de St-Pierre			3,200 kg ou 1,200 kg
Filets de merlan			0,200 kg
Fumet de poisson			pm
Eléments de la pâte à choux			
Eau			25 cl
Sel fin			0,005 kg
Beurre			0,100 kg
Farine			0,200 kg
Œufs			5 ou 6 p
Eléments de la salade			
Céleri en branches	1,500 kg		
Gros sel	pm		
Cognac	5 cl		
Sel fin, poivre blanc moulu	pm		
Vinaigre de vin	10 cl		
Moutarde	0,040 kg		
Huile de tournesol	30 cl		
Eléments de la sauce à l'oseille			
Fumet de poisson		50 cl	
Oseille		0,300 kg	
Crème fraîche		0,300 kg	
Beurre		0,300 kg	
Sel fin, poivre blanc moulu		pm	
Eléments de la sauce américaine			
Beurre			0,050 kg
Huile			5 cl
Crabes			1 kg
Arêtes de soles ou têtes de merlu			0,500 kg
Oignons			0,100 kg
Carottes			0,100 kg
Échalotes			0,050 kg
Céleri branche			0,050 kg
Ail (gousses)			4 g
Cognac			10 cl
Vin blanc			20 cl
Fumet de poisson déshydraté			0,030 kg
Tomates fraîches			0,250 kg
Concentré de tomates			0,040 kg
Bouquet garni			1 p
Estragon			pm
Sel fin, poivre de cayenne			pm
Crème fraîche			10 cl
Beurre			0,050 kg
Eléments de la sauce mayonnaise			
Œufs (jaunes)	1 p		
Moutarde	pm		
Sel fin, poivre blanc moulu	pm		
Vinaigre	pm		
Huile	25 cl		
Eléments de décoration et de finition			
Pâte feuilletée		0,100 kg	0,100 kg
Persil			1/8 bt
Truffes bt de 12 g			1/2 bt
Nombre de portions		10	

Bon à économat

Terrines à base de viande de porc

TERRINE DE PORC

- Détailler la gorge de porc, la poitrine de porc et le foie de porc en filets.
- Mettre à mariner le tout avec cognac et porto, sel, poivre, échalotes, épices, fleurs de thym et laurier pendant 12 heures en chambre froide à + 3 °C.

Confectionner la farce

- Hacher au hachoir électrique avec une grille de 5 mm de diamètre la gorge de porc, la poitrine de porc et le foie de porc.
- Ajouter l'assaisonnement, les œufs et la marinade, bien mélanger.

- Chemiser la terrine avec les bandes de lard.
- Garnir l'intérieur de la terrine avec la farce.
- Replier les bardes de lard, couvrir d'un papier aluminium et du couvercle.
- Cuire au bain-marie au four à 180 °C pendant 2 heures 30 environ (T° à cœur 75 à 76 °C).
- Après cuisson, bien égoutter la graisse, couler de la gelée, mettre sous presse, refroidir rapidement en cellule de refroidissement.
- Démouler, enlever les bardes, glacer à la gelée, décorer.

TERRINE GRAND-MÈRE

- Confectionner la farce à gratin.
- Couper le lard en petits dés, le faire fondre, faire suer le échalotes et la mirepoix et mettre les foies à raidir.
- Flamber au cognac, ajouter le porto, retirer du feu.
- Laisser refroidir, hacher à la grille fine.

Farce

- Hacher à la grille ø 5 mm la viande, les foies, ajouter le pai trempé avec le lait, la farce à gratin, l'assaisonnement, l'a haché finement, les œufs un par un, bien mélanger pui procéder comme pour la terrine de porc.

TERRINE DE VEAU ET DE PORC AUX CÈPES

- Farce de gras et maigre de porc, veau, échalotes hachée suées au beurre*, cèpes secs réhydratés, hachés, sautés a beurre ; garnir la terrine en intercalant des lèches de noix d veau et de jambon puis procéder comme pour la terrine d cailles aux noisettes.

  ** chemiser le moule de papier sulfurisé ou de papier alu minium, beurrer le papier.*
- Garnir la terrine en intercalant des lèches de noix de veau e de jambon puis procéder comme pour la terrine de caille aux noisettes.

Terrine de porc

TERRINES À BASE DE VIANDE DE PORC

	TERRINE DE PORC	TERRINE GRAND-MÈRE	TERRINE DE VEAU ET DE PORC AUX CÈPES
Eléments de base et de cuisson			
Bardes de lard	0,300 kg	0,300 kg	
Noix de veau			0,300 kg
Jambon blanc			0,200 kg
Eléments de la farce			
Gorge de porc	0,500 kg	0,600 kg	0,600 kg
Poitrine de porc	0,500 kg	0,600 kg	
Foie de porc	0,400 kg		
Foies de volailles		0,400 kg	
Épaule de veau			0,300 kg
Maigre de porc			0,300 kg
Œufs	2 p	4 p	2 p
Échalotes	0,100 kg		0,150 kg
Beurre	0,050 kg		0,050 kg
Mie de pain		0,300 kg	
Lait		25 cl	
Ail		0,020 kg	
Cèpes secs			0,050 kg
Sel fin (20 g au Kg)	20 g/kg	20 g/kg	20 g/kg
Poivre blanc moulu (2 g au kg)	2 g/kg	2 g/kg	2 g/kg
Quatre-épices (2 g au kg)	2 g/kg	2 g/kg	2 g/kg
Muscade râpée (2 g au kg)		2 g/kg	
Fleurs de thym pulvérisées	pm	pm	pm
Laurier	pm		pm
Cerfeuil-Persil		pm	
Eléments de la marinade			
Cognac	10 cl		
Porto	10 cl		10 cl
Armagnac			10 cl
Eléments de la farce à gratin			
Lard gras		0,100 kg	
Échalotes		0,100 kg	
Carottes		0,100 kg	
Foies de volailles		0,250 kg	
Cognac		5 cl	
Porto		10 cl	
Eléments de finition et de décoration			
Gelée déshydratée	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Porto	5 cl	5 cl	5 cl
Tomates petites	0,180 kg	0,180 kg	0,200 kg
Persil fusé	1/4 bt	1/4 bt	1/4 bt
Carottes		0,080 kg	
Vert de poireaux		pm	
Eléments d'accompagnement			
Cornichons	pm	pm	pm
Petits oignons	pm	pm	pm
Groseilles – Cerises au vinaigre		pm	pm
Sauce mayonnaise			
Œufs (jaunes)	2 p	2 p	2
Sel fin, poivre blanc	pm	pm	pm
Moutarde	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Vinaigre	pm	pm	pm
Huile	50 cl	50 cl	50 cl
Nombre de portions		15	

Bon d'économat

Terrines à base de volailles

TERRINE DE LAPIN

- Désosser le lapin, réserver 200 g de filet de lapin.
- Détailler la chair du lapin, la gorge de porc et la poitrine de porc en filets.
- Ajouter le foie de lapin, mettre à mariner le tout avec Cognac et Porto, sel, poivre, épices, fleur de thym et laurier pendant 12 heures en chambre froide à + 3 °C.
- Couper les filets de lapin en bâtonnets (lèches) de 0,5 cm de section, les mettre à mariner pendant 12 heures en chambre froide à + 3 °C.
- Confection de la farce : hacher au hachoir électrique avec une grille de 5 mm de diamètre la gorge de porc, la poitrine de porc, la chair de lapin, le foie de lapin, ajouter l'assaisonnement, le persil haché, les œufs et la marinade, bien mélanger.
- Chemiser la terrine de bardes de lard, garnir d'une couche de farce le fond du moule, disposer des lèches de filet de lapin, recouvrir de farce puis répéter la même opération. A la fin, recouvrir d'une couche de farce montée légèrement en dôme.
- Rabattre les bardes de lard, couvrir d'un papier aluminium et du couvercle.
- Cuire au bain-marie au four à 180 °C pendant 2 h 30 environ (à cœur 75 à 76 °C).
  (Les terrines peuvent être montées la veille en mise en place, réserver en chambre froide à + 3 °C).
- Après cuisson, bien égoutter la graisse, couler de la gelée, mettre sous presse, refroidir rapidement en cellules de refroidissement.
- Démouler, enlever les bardes, glacer à la gelée, décorer.

TERRINE DE CANARD AUX PISTACHES

- Même technique que pour la terrine de lapin, avec les lèches de filets de canard, ajouter les pistaches.

TERRINE DE DINDE ET DE POULET AUX NOISETTES

- Même technique que pour la terrine de canard aux pistaches, remplacer le canard par de la dinde et du poulet, et les pistaches par des noisettes.

TERRINE DE VOLAILLE

- Même technique que pour la terrine de lapin, remplacer le lapin par du blanc de volaille.

TERRINES À BASE DE VOLAILLES

	TERRINE DE LAPIN	TERRINE DE CANARD AUX PISTACHES	TERRINE DE DINDE ET DE POULET AUX NOISETTES	TERRINE DE VOLAILLE
Eléments de base et de cuisson				
Lapin dépouillé sans tête	1 kg			
Canard de 1,800 kg		1,800 kg		
Blanc de dinde			0,600 kg	
Poulet de 1,200 kg			1,200 kg	
Blanc de volaille				0,600 kg
Sel fin, poivre blanc moulu	pm	pm	pm	pm
Bardes de lard	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
Eléments de la farce				
Chair de lapin (réserver 200 g de filets)	pm			
Foie de lapin	0,150 kg			
Gorge de porc	0,500 kg	0,600 kg	0,700 kg	0,600 kg
Poitrine de porc	0,500 kg	0,600 kg		0,600 kg
Œufs	3 p	4 p	4 p	4 p
Sel fin (20 g au kg)	20 g/kg	20 g/kg	20 g/kg	20 g/kg
Poivre blanc moulu (2 g/kg)	2 g/kg	2 g/kg	2 g/kg	2 g/kg
Quatre-épices (2 g/kg)	2 g/kg	2 g/kg	2 g/kg	2 g/kg
Fleurs de thym pulvérisées	pm	pm	pm	
Laurier	pm	pm	pm	
Persil	0,030 kg			0,040 kg
Foie de porc	0,100 kg			0,100 kg
Échalotes			0,050 kg	
Beurre			0,050 kg	
Pistaches		0,040 kg		
Chair de poulet (réserver 150 g de filet)			pm	
Blanc de dinde (réserver 150 g de filet)			pm	
Champignons de Paris			0,250 kg	0,300 kg
Ail			0,010 kg	0,100 kg
Fécule de pommes de terre			0,030 kg	
Crème fraîche			0,100 kg	
Muscade			pm	
Blanc de volaille				pm
Truffes (boîte de 1/12)				1 bt
Noisettes			0,040 kg	
Eléments de la marinade				
Cognac	5 cl	5 cl	10 cl	10 cl
Porto	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Eléments de finition et de décoration				
Gelée déshydratée	0,050 kg		0,050 kg	
Porto	5 cl	5 cl	5 cl	5 cl
Tomates petites de 60 g	0,180 kg	0,180 kg	0,180 kg	0,180 kg
Persil frisé botte	1/4 bt	1/4 bt	1/4 bt	1/4 bt
Gelée de canard déshydratée		0,050 kg		
Gelée de volaille				0,050 kg
Nombre de portions		15		

Terrine de cailles aux noisettes

- Désosser les cailles, prélever les filets, les couper en lanière (lèches) ; couper 300 g de maigre de porc en lèches, saler, mettre à mariner pendant 12 heures avec du porto et du Cognac.
- Couper la gorge du porc, le maigre de porc, le blanc de volaille et la chair des cailles en cubes, saler, les mettre à mariner pendant 12 heures minimum dans une terrine avec Porto et Cognac.
- Hacher la viande, ajouter le foie gras, bien mélanger, monter la farce avec les œufs et la crème fraîche.
- Chemiser la terrine de papier silicone, garnir d'une couche de farce le fond du moule, disposer en les intercalant des lèches de maigre de porc et de filet de caille dessus, saupoudrer de noisettes mondées et légèrement grillées puis répéter la même opération, recouvrir d'une couche de farce légèrement en dôme.
- Cuire au bain-marie, au four à 180 °C pendant 2 h 30 environ (à cœur 75 à 78 °C).
- Égoutter la graisse, couler de la gelée à la place, refroidir rapidement en cellule.
- Démouler, enlever le papier siliconé, glacer à la gelée, décorer.

TERRINE FERMIÈRE

- Désosser, dénerver les cuisses de lapin, détailler l'épaule, la gorge de porc et les cuisses de canard en dés, assaisonner, ajouter le Cognac et les baies de genièvre. Laisser macérer en chambre froide à + 3 °C pendant 12 heures.
- Passer la viande au hachoir grille ø 5 mm, ajouter les œufs, le cerfeuil et le persil hachés, bien lisser la farce.
- Chemiser le moule de bardes, le garnir de farce légèrement en dôme, recouvrir de barde et de papier aluminium.
- Cuire au bain-marie au four à 180 °C pendant 1 h 30 environ (à cœur 75 à 76 °C).
- Après cuisson procéder comme pour la terrine de colvert.

	TERRINES À BASE VOLAILLE	
	TERRINE DE CAILLES AUX NOISETTES	TERRINE FERMIÈRE
Éléments de base et de cuisson		
Cailles moyennes	10 p	
Noisettes	0,100 kg	
Maigre de porc	0,300 kg	
Barde de lard		0,300 kg
Éléments de la farce		
Gorge de porc	0,600 kg	0,400 kg
Chair de cailles	Pm	
Maigre de porc	0,300 kg	
Blanc de volaille	0,200 kg	
Foie gras cuit	0,150 kg	
Épaule de porc		0,500 kg
Lapin (cuisses)		0,600 kg
Canard (cuisses)		0,300 kg
Œufs	2 p	4 p
Sel fin (g/kg)	20 g/kg	20 g/kg
Poivre blanc moulu (g/kg)	2 g/kg	2 g/kg
Quatre-épices (g/kg)	2 g/kg	2 g/kg
Crème fraîche	0,100 kg	
Cognac		5 cl
Genièvre (baies)		8 b
Cerfeuil		Pm
Persil		Pm
Éléments de la marinade		
Cognac	10 cl	
Porto	10 cl	
Éléments de finition et de décoration		
Gelée de volaille	0,050 kg	0,050 kg
Porto	5 cl	5 cl
Tomates petites de 60 g	0,180 kg	0,180 kg
Persil frisé	1/4 bte	1/4 bte
Éléments d'accompagnements		
Cornichons	Pm	Pm
Petits oignons	Pm	Pm
Groseilles - Cerises au vinaigre	Pm	
Nombre de portions	15	

Bon d'économat

Terrines à base de gibiers

TERRINE DE COLVERT À L'ORANGE ET AUX PISTACHES

- Habiller le canard, réserver le foie, désosser, dénerver les cuisses et les filets.
- Préparer un fond non lié avec la peau, les os et les carcasses revenus ; mouiller au vin de Cahors, le fond blanc de volaille, un bouquet garni, réduire jusqu'à obtention de 20 cl de fond.
- Mettre à macérer les filets et les cuisses de canard détaillés en gros cubes avec le jus d'orange et l'Armagnac pendant 2 heures.
- Égoutter, réserver la marinade. Raidir séparément les morceaux de cuisses, les filets et le foie de canard coupé en dés, assaisonner et réserver.
- Dans la même matière grasse blondir les oignons finement ciselés, l'ail pilé, mouiller avec la réduction, réduire, passer au chinois étamine, vous devez obtenir 15 cl de fond environ.

Confection de la farce

- Passer au cutter les cuisses de canard, l'épaule et la gorge de porc, assaisonner, incorporer les œufs, lisser la farce.
- Ajouter les dés de foie et les pistaches, mélanger.
- Chemiser le moule de bardes, monter la terrine en intercalant les filets de canard et la farce, recouvrir la terrine de farce légèrement en dôme, disposer des rondelles d'oranges cannelées dessus, couvrir avec du papier aluminium et le couvercle.
- Cuire au four à 180 °C, pendant 2 heures environ (à cœur 75° à 76 °C).
- Après cuisson, bien égoutter la graisse, couler de la gelée de canard, mettre sous presse, refroidir rapidement en cellule de refroidissement.
- Démouler, enlever les bardes, glacer à la gelée, décorer.

TERRINE DE FAISAN AU FOIE GRAS ET AUX PIGNONS

- Habiller, désosser les faisans. Faire un fumet avec les carcasses, les os, les carottes et les oignons émincés, bouquet garni, vin blanc, 5 baies de genièvre, cuire pendant 1 heure 30 à petit feu, passer, réserver.
- Préparer la farce : détailler la poitrine de porc en dés, ajouter les échalotes ciselées finement, 100 g de foie gras en petit dés, fleurs de thym, 5 baies de genièvre. Ajouter les cuisses et ailes de faisan, le Cognac, laisser macérer pendant 24 heures en chambre froide à + 3 °C.
- Mettre les suprêmes de faisans à macérer pendant 24 heures.
- Confectionner la farce, passer la chair au hachoir, ajouter les œufs, les pignons grillés, bien lisser la farce.
- Dénerver le foie gras, le détailler en lanières de 2 cm de section, les assaisonner, détailler les suprêmes de faisans en aiguillettes de 1 cm d'épaisseur.
- Chemiser le moule de bardes, monter la terrine en alternant : farce, foie et aiguillettes de faisan, arroser de fond de gibier, recouvrir de bardes puis procéder comme pour la terrine de colvert.
- Cuire au bain-marie au four à 230 °C pendant 1 heure 20 environ (à cœur 75° à 76 °C).
- A la sortie du four, arroser de fond bouilli, réserver 48 heures avant de la consommer.

Remarque : les terrines peuvent être servies avec une sauce mayonnaise.

TERRINES À BASE DE GIBIERS	TERRINE DE COLVERT À L'ORANGE ET AUX PISTACHES	TERRINE DE RAISIN AU FOIE GRAS ET AUX PIGNONS
Éléments de base et de cuisson		
Colvert pièce de 1 kg 400	1,400 kg	
Poivre en grains	0,005 kg	
Armagnac	5 cl	
Jus d'oranges	5 cl	
Orange cannelée	1 P	
Pistaches	0,100 kg	
Faisans (2 poules)		2 kg
Foie gras de canard		0,500 kg
Pignons		0,150 kg
Barde de lard	0,300 kg	0,300 kg
Éléments de la farce		
Oignons	0,050 kg	
Ail	0,010 kg	
Épaule de porc	0,400 kg	
Gorge de porc	0,400 kg	
Sel fin (20 g au kg	20 g/kg	20 g/kg
Poivre blanc moulu (2 g au kg)	2 g/kg	2 g/kg
Quatre-épices (2 g au kg)	2 g/kg	2 g/kg
Zeste d'orange	1 P	
Œufs	3 P	4 P
Foie gras de canard		0,100 kg
Faisan		Pm
Poitrine de porc fraîche		0,500 kg
Fleurs de thym		Pm
Romarin		Pm
Cognac		5 cl
Genièvre baies		5 b
Cerfeuil		
Persil		
Échalotes		0,080 kg
Éléments du fond		
Huile	5 cl	5 cl
Peau et os des colverts	Pm	
Vin de Cahors (Bt de 75 cl)	1/2 Bt	
Fond de volaille	1 L	
Carottes		0,100 kg
Oignons		0,100 kg
Baies de genièvre		5 b
Os et carcasses des faisant		Pm
Vin blanc		25 cl
Bouquet garni	1 P	1 P
Éléments de finition et de décoration		
Gelée de canard déshydratée	0,050 kg	
Porto	5 cl	5 cl
Tomates petites de 60 g	0,180 kg	0,180 kg
Persil frisé	1/4 Bt	1/4 Bt
Gelée de gibier		0,050 kg
Gelée de volaille		
Élément d'accompagnement		
Cornichons, petits oignons	Pm	Pm
Groseilles, cerises au vinaigre	Pm	Pm
Nombre de portions	15	

Bon d'économat

Terrine de perdreaux

- Habiller les perdreaux, les désosser, réserver les suprêmes, les mettre à mariner avec un peu de Porto.
- Confectionner le fond (huile, os et parures de perdreaux + mirepoix, carottes, pignons, céleri branche, ail écrasé, fond de volaille, bouquet garni, laisser cuire pendant 1 heure 30.
- Mettre à mariner la farce pendant 12 heures minimum en chambre froide à + 3 °C.
- Couper en dés la chair de perdreaux, l'épaule de porc, la gorge de porc, le porto, l'assaisonnement, le fond bien réduit.
- Nettoyer les champignons, les hacher, les cuire dans la crème pendant 7 à 8 minutes environ, laisser refroidir.
- Confectionner la farce : hacher les chairs, ajouter les champignons, la crème fraîche et le jus de cuisson, le fond de gibier bien réduit, les œufs, bien mélanger.
- Chemiser le moule de bardes, monter la terrine en alternant farce et aiguillettes de perdreaux.
- Rabattre les bardes de lard pour couvrir, ajouter une feuille de papier aluminium et le couvercle.
- Cuire au bain-marie au four à 180 °C pendant 2 heures environ, (à cœur 75 à 76 °C).
- En fin de cuisson, égoutter la graisse, couler de la gelée, refroidir en cellule, réserver en chambre froide pendant 24 heures.
- Démouler, lustrer, décorer.

TERRINE DE LIÈVRE

- Même technique que pour la terrine de perdreaux, remplacer les perdreaux par du lièvre.

TERRINES À BASE DE GIBIERS

	TERRINE DE PERDREAUX	TERRINE DE LIÈVRE
Éléments de base et de cuisson		
Bardes de lard	0,300 kg	0,300 kg
Perdreaux de 500 g	1 kg	
Râble de lièvre		0,800 kg
Éléments de la farce		
Chair de perdreaux	Pm	
Épaule de porc	0,500 kg	
Gorge de porc	0,500 kg	0,500 kg
Cuisses de lièvre		1,200 kg
Poitrine de porc		0,500 kg
Foie gras		0,100 kg
Crème fraîche	0,200 kg	
Sel fin (g/kg)	20 g/kg	20 g/kg
Muscade râpée (g/kg)	2 g/kg	2 g/kg
Poivre blanc (g/kg)	2 g/kg	2 g/kg
Œufs	4 P	4 P
Porto	5 cl	
Champignons de Paris	0,300 kg	
Foies de perdreaux	Pm	
Cognac		5 cl
Fleur de thym		Pm
Herbes de Provence		Pm
Cerfeuil - Persil		Pm
Quatre-épices (g/kg)		*2 g/kg*
Éléments des fonds		
Huile	5 cl	5 cl
Os et parures de perdreaux	Pm	
Carottes kg	0,100 kg	0,100 kg
Oignons	0,100 kg	0,100 kg
Céleri branche	0,100 kg	0,100 kg
Ail (gousses)	2 g	2 g
Fond de volaille	1 P	1 P
Os et parures de lièvre		Pm
Bouquet garni	1 P	1 P
Éléments de finition et de décoration		
Gelée de gibier déshydraté	0,050 kg	0,050 kg
Porto	5 cl	5 cl
Tomates petites	0,180 kg	0,180 kg
Carottes	0,080 kg	0,080 kg
Vert de poireaux	Pm	Pm
Persil	Pm	Pm
Éléments d'accompagnement		
Sauce mayonnaise		
Œufs (jaunes)	2 P	2 P
Sel fin, poivre blanc	Pm	Pm
Moutarde	0,040 kg	0,040 kg
Vinaigre	Pm	Pm
Huile	50 cl	50 cl
Autres éléments		
Cornichons	Pm	Pm
Petits oignons	Pm	Pm
Groseilles, cerises au vinaigre	Pm	Pm
Nombre de portions	15	

Bon d'économat

Terrines à base d'abats

TERRINE DE RIS DE VEAU

- Mettre à mariner la farce pendant 24 heures épaule de veau coupée en dés, assaisonnement, truffes hachées, jus de truffes et cognac.
- Mettre les ris à dégorger, les blanchir pendant 2 à 3 minutes, les rafraîchir, les mettre sous presse entre deux feuilles de papier sulfurisé quelques heures.
- Braiser les ris : saisir les ris dans le corps gras, laisser dorer, ajouter la garniture taillée en brunoise, ail écrasé, bouquet garni, laisser suer pendant 5 minutes, adjoindre le porto, réduire de moitié, ajouter le fond de veau, couvrir, cuire au four à 200 °C pendant 30 minutes environ, réserver les ris.
- Réduire le fond de braisage.
- Confectionner la farce : passer la chair au cutter ou au hachoir à la grille fine.
- Ajouter à la chair le fond de braisage bien réduit, les blancs d'œufs puis la crème fraîche.
- Chemiser le moule de bardes, masquer de farce de veau, mettre au centre les ris sur toute la longueur, finir de remplir de farce, rabattre les bardes de lard pour couvrir, mettre une feuille de papier aluminium dessus, couvrir.
- Cuire au bain-marie au four à 180 °C pendant 2 heures environ à cœur (75 °C à 76 °C).
- En fin de cuisson, égoutter la graisse, couler de la gelée, refroidir en cellule, réserver en chambre froide pendant 24 heures.
- Démouler, lustrer, décorer.
  Servir à part une sauce mayonnaise.

TERRINE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

- Même technique de base que pour la terrine de cailles aux noisettes.
- Farce de gras et maigre de porc, blanc de volaille, épaule de veau, morilles sèches réhydratées hachées et sautées au beurre, dés de ris de veau fortement blanchis.

	TERRINES À BASE D'ABATS	
	TERRINE DE RIS DE VEAU	TERRINE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES
Éléments de base et de cuisson		
Ris de veau	0,800 kg	0,600 kg
Huile	5 cl	
Oignons	0,100 kg	
Carottes	0,100 kg	
Ail (gousses)	2 g	
Bouquet garni	1 P	
Porto	10 cl	
Fond de veau	50 cl	
Sel fin, poivre blanc	Pm	
Bardes de lard	0,300 kg	
Éléments de la farce		
Épaule de veau	1 kg	0,300 kg
Gorge de porc		0,500 kg
Maigre de porc		0,300 kg
Blanc de volaille		0,250 kg
Blancs d'œufs	0,200 kg	
Œufs		3 P
Crème fraîche	0,200 kg	
Sel fin (g/kg)	20 g/kg	20 g/kg
Muscade râpée (g/kg)	2 g/kg	
Poivre blanc moulu (g/kg)	2 g/kg	2 g/kg
Truffes (bt de 12 g)	1/2 bt	
Jus de truffes	5 cl	
Quatre-épices (g/kg)		2 g/kg
Morilles sèches		0,050 kg
Beurre		0,050 kg
Éléments de la marinade		
Cognac	10 cl	10 cl
Madère		10 cl
Éléments de finition et de décoration		
Gelée de veau déshydratée	0,050 kg	0,050 kg
Porto	5 cl	5 cl
Tomates petites	0,180 kg	0,200 kg
Carottes	0,080 kg	
Vert de poireaux	Pm	
Persil	Pm	Pm
Éléments d'accompagnement		
Cornichons	Pm	Pm
Petites oignons	Pm	pm
Groseilles - Cerises au vinaigre	Pm	Pm
Sauce mayonnaise		
Œufs (jaunes)	2 P	
Sel fin, poivre blanc	Pm	
Moutarde	0,040 kg	
Vinaigre	Pm	
Huile	50 cl	
Nombre de portions	15	

Bon d'économat

Terrines à base de foie gras

TERRINE AU FOIE GRAS

- Mettre les foies dans l'eau froide pour les raffermir, les réserver au frais.
- Égoutter les foies, les dénerver, les assaisonner, les mettre à mariner, les réserver au frais pendant 12 heures environ.
- Confectionner la farce : chemiser les moules de bardes, rouler le foie dans un torchon, placer des bâtonnets de truffes, reconstituer le rouleau avec le torchon.
- Disposer de la farce au fond du moule et sur les bords, mettre au centre de la terrine le rouleau de foie gras, recouvrir de farce, replier les bardes de lard dessus.
- Cuire au four au bain-marie à 180 °C pendant 2 heures 30 environ (à cœur 75 °C-78°C).
- Refroidi rapidement en cellule, enlever la graisse de cuisson et démouler.
- Retirer les bardes, remettre la terrine dans le moule, couler de la gelée.
- Laisser prendre, démouler, lustrer la terrine de gelée.
- Décorer de roses de tomates et de persil haché.

TERRINES À BASE DE FOIE GRAS	
	TERRINE AU FOIE GRAS
Éléments de base et de cuisson	
Foie gras de canard	0,500 kg
Truffes (bt de 1/12)	1 bt
Bardes de lard	0,300 kg
Éléments de la farce	
Épaule de veau	0,300 kg
Gorge de porc	0,750 kg
Foie de porc	0,300 kg
Persil	Pm
Œufs	2 P
Sel fin (g/kg)	20 g/kg
Poivre blanc moulu (g/kg)	2 g/kg
Quatre-épices (g/kg)	2 g/kg
Éléments de la marinade	
Cognac	10 cl
Porto	10 cl
Éléments de finition et de décoration	
Gelée	0,050 kg
Porto	5 cl
Tomates	0,200 kg
Persil frisé	1/4 bt
Éléments d'accompagnement	
Cornichons	Pm
Petits oignons	Pm
Groseilles - cerises au vinaigre	Pm
Nombre de portions	**15**

Terrines à base de viande et de produits de la mer

TERRINE DE RIS DE VEAU, SAUMON ET PLEUROTES, SAUCE AMÉRICAINE

- Habiller le saumon, lever les filets, enlever la peau et les arêtes, réserver 200 g de filets, passer le reste au cutter, assaisonner.
- Ajouter 200 g de beurre en pommade, bien mélanger puis réserver.
- Nettoyer les pleurotes, les hacher grossièrement, les blanchir avec du jus de citron.
- Égoutter, réserver la cuisson.
- Faire dégorger les ris de veau, les blanchir, les détailler en dés et les cuire pendant 15 minutes avec les champignons blanchis et la crème fraîche, le vin blanc et la glace de viande.
- Couper 200 g de saumon en dés, les faire sauter rapidement au beurre.

Monter la terrine

- Beurrer le moule, le chemiser de papier sulfurisé, masquer avec la farce sur 1/2 cm d'épaisseur, mélanger les ris de veau et les dés de saumon, garnir l'intérieur.
- Recouvrir de farce, tasser légèrement.
- Cuire au bain-marie, au four à 200 °C pendant 40 minutes environ.
- Confectionner la sauce américaine et la réserver au bain-marie.
- Détailler, napper, servir.

TERRINE DE RIS DE VEAU, TRUITE, ÉCREVISSES ET CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE AMÉRICAINE

- Même technique que pour la terrine de veau au saumon et aux pleurotes. Remplacer le saumon par de la truite et les pleurotes par des champignons de Paris. Ajouter des écrevisses.
- Cuire les écrevisses châtrées et troussées dans le court-bouillon pendant 12 minutes.
- Détailler la terrine, la dresser, napper de sauce, disposer 1 écrevisse lustrée au beurre de chaque côté de l'assiette.

TERRINE DE RIS DE VEAU, SAUMON ET COQUILLES ST-JACQUES, SAUCE AMÉRICAINE

- Même technique que pour la terrine de ris de veau au saumon et aux pleurotes. Remplacer les pleurotes par des champignons de Paris.
- Ajouter des coquilles St-Jacques, les faire pocher pendant 2 minutes dans du fumet de poisson, les détailler en petits dés, les mélanger aux ris de veau, garnir la terrine.

Bon d'économat

TERRINES À BASE DE VIANDE ET DE PRODUITS DE LA MER

	TERRINE DE RIS DE VEAU, SAUMON ET PLEUROTES, SAUCE AMÉRICAINE	TERRINE DE RIS DE VEAU, TRUITE, ÉCREVISSES ET CHAMPIGNONS DE PARIS,	TERRINE DE RIS DE VEAU, SAUMON ET COQUILLES ST-JACQUES, SAUCE AMÉRICAINE
Éléments de base et de cuisson			
Filets de saumon	0,500 kg		0,500 kg
Ris de veau	0,800 kg	0,800 kg	0,800 kg
Œufs	4 P	4 P	4 P
Beurre	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Pleurotes	0,250 kg		
Vin blanc	25 cl	25 cl	25 cl
Crème fraîche	50 cl	50 cl	50 cl
Sel fin, poivre blanc moulu	Pm	Pm	Pm
Glace de viande	Pm	Pm	Pm
Œufs (jaunes)	4 P	4 P	4 P
Filets de truite		0,500 kg	
Champignons de Paris		0,250 kg	0,250 kg
Écrevisses		20 P	
Coquilles St-Jacques			0,300 kg
Jus de citron	1 P	1 P	1 P
Éléments du court-bouillon			
Eau - Gros sel		Pm	
Carottes		0,100 kg	
Oignons		0,100 kg	
Vin blanc		10 cl	
Poivre en grains		Pm	
Bouquet garni		1 P	
Éléments du fumet			
Fumet déshydraté			0,030 kg
Eau			Pm
Éléments de la sauce américaine			
Crabes	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Oignons	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Carottes	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Échalotes	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Céleri branche	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Ail (gousses)	4 g	4 g	4 g
Cognac	10 cl	10 cl	10 cl
Vin blanc	20 cl	20 cl	20 cl
Fumet de poisson	Pm	Pm	Pm
Tomates fraîches	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Concentré de tomates	0,060 kg	0,060 kg	0,060 kg
Bouquet garni	1 P	1 P	1 P
Estragon	Pm	Pm	Pm
Sel, poivre de cayenne	Pm	Pm	Pm
Éléments de cuisson			
Beurre	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Farine	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Éléments de finition			
Beurre	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Estragon	Pm	Pm	Pm
Cerfeuil	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions		10	

Bon d'économat

Terrines à base de légumes

TERRINE DE LÉGUMES ARLEQUIN AU COULIS DE TOMATES

- Nettoyer, laver, égoutter les épinards, les faire cuire à l'anglaise, les rafraîchir et les égoutter, mixer, ajouter les feuilles de gélatine fondues dans un peu d'eau puis la crème fraîche, assaisonner et réserver.
- Éplucher le céleri-rave, le citronner, cuire dans un blanc, égoutter, mixer, ajouter les feuilles de gélatine fondues dans un peu d'eau puis la crème fraîche, assaisonner, réserver.
- Confectionner la concassée de tomates, la passer au moulin à légumes puis au chinois, ajouter les feuilles de gélatine fondues dans un peu d'eau puis la crème fraîche, assaisonner, réserver.
- Confectionner la pâte à choux, la diviser en trois parties égales, en mélanger une à chaque appareil.
- Garnir les terrines beurrées et chemisées de papier sulfurisé.
- Cuire au bain-marie, au four à 200 °C pendant 50 minutes environ.
- Laisser refroidir, démouler, napper de gelée, décorer.

Coulis de tomates

- Monder les tomates, les épépiner, les concasser, ciseler finement les échalotes et les oignons ; faire suer échalotes et oignons dans l'huile pendant 4 minutes environ, y adjoindre les tomates concassées, le bouquet garni, saler, sucrer, porter à ébullition, écumer, ajouter l'ail écrasé, poivrer, cuire pendant 20 minutes environ.
- Passer au moulin à légumes puis au chinois et réserver.

TERRINE DE TOMATES SAUCE TARTARE

- Nettoyer les champignons, les émincer, dans une sauteuse avec l'huile d'olive, faire blondir les échalotes ciselées finement, déglacer avec le vin blanc, réduire au 3/4, ajouter les champignons, cuire pendant 5 minutes environ.
- Blanchir les olives noires.
- Monder les tomates, les épépiner, les concasser, ajouter les tomates concassées et le concentré de tomate l'appareil, cuire pendant 15 minutes environ en remuant de temps en temps, assaisonner.
- Confectionner la béchamel, laisser refroidir, ajouter la béchamel froide à l'appareil, mélanger.
- Ajouter les œufs battus en omelette, à l'appareil tiède, l'estragon et le persil ciselés, le fromage râpé, les olives noires émincées, bien mélanger.
- Garnir les terrines beurrées et chemisées de papier sulfurisé.
- Cuire au bain-marie au four chaud à 200 °C pendant 1 heure 10 environ, laisser refroidir.
- Démouler, napper de gelée, décorer.

Sauce tartare

- Mayonnaise additionnée d'un hachis de câpres, de cornichons, d'oignons nouveaux et de persil.

TERRINES À BASE DE LÉGUMES

Éléments de base et de cuisson	TERRINE DE LÉGUMES ARLEQUIN AU COULIS DE TOMATES	TERRINE DE TOMATES SAUCE TARTARE
Épinards en branches	0,600 kg	
Gros sel	Pm	
Gélatine (feuilles)	3 F	
Crème fraîche	25 cl	
Sel fin, poivre blanc moulu, muscade	Pm	
Céleri rave	0,500 kg	
Éléments du blanc		
Eau	Pm	
Gros sel	Pm	
Citron	1/2 P	
Huile	5 cl	
Farine	0,050 kg	
Gélatine (feuilles)	3 F + 3 F	
Crème fraîche	25 cl + 25 cl	
Éléments de la tomate concassée		
Tomates fraîches	0,700 kg	1,250 kg
Échalotes	0,040 kg	0,150 kg
Oignons	0,100 kg	
Ail (gousses)	3 G	
Bouquet garni	1 P	
Huile d'olive	8 cl	8 cl
Sel fin, poivre blanc moulu, sucre	Pm	Pm
Concentré de tomate	0,060 kg	0,050 kg
Gélatine (feuilles)	3 F	
Crème fraîche	25 cl	
Champignons de Paris		0,200 kg
Vin blanc		20 cl
Olives noires		25 P
Éléments de la béchamel		
Beurre		0,150 kg
Farine		0,150 kg
Lait		40 cl
Sel fin, poivre blanc moulu		Pm
Œufs		10 P
Estragon		Pm
Persil		Pm
Gruyère ou édam		0,125 kg
Éléments de la pâte à choux		
Eau	50 cl	
Sel fin	0,010 kg	
Beurre	0,200 kg	
Farine	0,400 kg	
Œufs	10 à 11 P	
Sel fin, poivre blanc moulu, muscade	Pm	
Éléments de finition et de décoration		
Gelée de volaille déshydratée	0,030 kg	0,030 kg
Persil	Pm	Pm
Tomates petites de 60 g	2 P	2 P
Éléments du coulis de tomate		
Tomates fraîches	1 kg	
Huile d'olive	8 cl	
Échalotes	0,040 kg	
Oignons	0,100 kg	
Ail (gousses)	3 G	
Bouquet garni	1 P	
Sel fin, poivre blanc moulu, sucre	Pm	
Éléments de la sauce tartare		
Œufs (jaunes)		2 P
Sel fin, poivre de cayenne		Pm
Moutarde		0,030 kg
Huile de tournesol		50 cl
Câpres		0,030 kg
Cornichons		0,030 kg
Persil		Pm
Oignons nouveaux		0,050 kg
Vinaigre		Pm
Nombre de portions	15	

TERRINE DE LÉGUMES À LA CONCASSÉE DE TOMATES ET BASILIC

- Nettoyer, laver, égoutter les brocolis, les cuire à l'anglaise pendant 10 min environ, rafraîchir, égoutter, hacher, incorporer les blancs d'œufs, puis assaisonner.
- Travailler sur glace et incorporer progressivement la crème fouettée.
- Éplucher le céleri rave, le citronner, cuire dans un blanc pendant 25 min environ, rafraîchir, égoutter (blanc, eau, sel, huile, farine, jus de citron), mixer, incorporer les blancs d'œufs, assaisonner.
- Travailler sur glace et incorporer progressivement la crème fouettée.
- Beurrer le moule, le chemiser avec du papier sulfurisé, beurrer le papier sulfurisé.
- Remplir le moule en alternant les couches de farce.
- Couvrir la terrine avec du papier aluminium, cuire au bain-marie, au four à 180 °C pendant 50 min environ.
- Laisser refroidir, démouler, napper de gelée, décorer avec des bouquets de brocolis, persil, estragon et de petites roses de tomates.

Concassée de tomates

- Monder les tomates, épépiner, détailler en cubes, assaisonner, ajouter à la concassée de tomates 15 cl d'huile d'olive et le basilic haché.

TERRINE DE LÉGUMES AU COULIS DE POIVRONS

- Nettoyer les carottes, les cuire à l'anglaise avec les gousses d'ail épluchées, rafraîchir, égoutter, mixer, assaisonner, incorporer les blancs d'œufs et les feuilles de gélatine fondues dans un peu d'eau puis la crème fouettée.
- Éplucher le céleri, le citronner, cuire dans un blanc pendant 25 min environ, rafraîchir, égoutter, mixer, assaisonner, incorporer les blancs d'œufs et les feuilles de gélatine fondues dans un peu d'eau puis la crème fouettée.
- Remplir le moule beurré et chemisé de papier sulfurisé en alternant les couches de farce.
- Couvrir la terrine avec un papier aluminium, cuire au bain-marie au four à 200 °C pendant 50 min environ.
- Laisser refroidir, démouler, napper de gelée, décorer avec du persil, de l'estragon et de roses en tomate.

Coulis de poivrons

- Arroser d'huile les poivrons, griller au four, peler, mixer, la chair, ajouter la crème, porter à ébullition, assaisonner, laisser refroidir, réserver.

TERRINE DE PRINTEMPS

- Préparer les légumes, les laver, enlever le foin des artichauts, détailler les légumes en morceaux réguliers de 2 x 2 cm.
- Mettre l'huile à chauffer, ajouter les échalotes ciselées, faire suer, ajouter les carottes, cuire pendant 7 minutes, adjoindre les haricots verts, même temps de cuisson, ajouter les petits pois et navets, cuire à nouveau, même temps de cuisson ; les artichauts et le céleri, même temps de cuisson, puis les choux-fleurs, concombres, brocolis, toujours 7 min de cuisson, enfin ajouter l'estragon et le basilic hachés et la gélatine fondue dans un peu d'eau.
- Garnir les terrines beurrées et chemisées de papier sulfurisé, laisser refroidir et reposer pendant 24 heures, démouler.
- Napper de gelée, décorer.

Concassée de tomates

- Même technique que pour la terrine de légumes à la concassée de tomates au basilic.

Coulis de poivrons

- Même technique que pou la terrine de légumes au coulis de poivrons.

TERRINES À BASE DE LÉGUMES

Éléments de base et de cuisson	TERRINE DE LÉGUMES À LA CONCASSÉE DE TOMATES ET BASILIC	TERRINE DE LÉGUMES AU COULIS DE POIVRONS	TERRINE DE PRINTEMPS
Brocoli	0,600 kg		
Gros sel, sel fin	Pm		
Blancs d'œufs	4 P		
Poivre blanc moulu, noix de muscade	Pm	Pm	
Crème fraîche	20 cl		
Céleri-rave	0,600 kg	0,500 kg	
Éléments du blanc de cuisson			
Eau	Pm	Pm	Pm
Gros sel	Pm	Pm	Pm
Citron (jus)	1 P	1 P	1 P
Huile	5 cl	5 cl	5 cl
Farine	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Éléments de base et de cuisson			
Blancs d'œufs	4 P	4 P	
Crème fraîche	20 kg	25 kg	
Poivre blanc moulu, noix de muscade	Pm	Pm	
Gélatine (feuilles)		5 F	14 F
Carottes		0,600 kg	0,250 kg
Ail (gousses)		3 G	
Gros sel, sel fin, poivre blanc moulu		Pm	
Noix de muscade		Pm	
Blanc d'œufs		4 P	
Gélatine (feuilles)		5 F	
Crème fraîche		25 cl	
Petits pois frais ou surgelés			0,600 kg
Gros sel, sel fin, poivre blanc moulu		Pm	
Blancs d'œufs		4 P	
Gélatine (feuilles)		5 F	
Crème fraîche		25 cl	
Haricots verts			0,250 kg
Navets			0,250 kg
Artichauts de 300 g			5 P
Huile d'olive			30 cl
Échalotes			0,120 kg
Concombres			0,750 kg
Choux fleurs			0,600 kg
Brocolis			0,450 kg
Céleri branche			0,100 kg
Estragon, basilic			Pm
Éléments de la tomate concassée			
Tomates	0,800 kg		0,500 kg
Sel fin, poivre blanc moulu	Pm		Pm
Huile d'olive	15 cl		10 cl
Basilic	Pm		Pm
Éléments du coulis de poivrons			
Poivrons rouges		0,750 kg	0,750 kg
Crème fraîche		50 cl	40 cl
Sel fin, poivre blanc moulu		Pm	Pm
Huile		5 cl	5 cl
Éléments de finition et de décoration			
Gelée de volaille déshydratée	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg
Persil, estragon	Pm	Pm	Pm
Tomates de 60 g pièce	2 P	2 P	2 P
Brocolis	0,100 kg		
Nombre de portions		15	

Bon d'économat

Chapitre 22

LES PETITS FOURS SALÉS

Classification des petits fours salés

- Les petits fours salés sont réalisés en général à partir d'une pâte à base salée.
- Ils se consomment de préférence chauds de manière à mettre en valeur leurs qualités organoleptiques.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

PETITS FOURS SALÉS SIMPLES

Ces petits fours sont réalisés à partir d'une abaisse de pâte feuilletée ayant différentes formes (ovale - ronde - triangulaire - carrée - rectangulaire).
Les pièces sont garnies avant cuisson de fruits secs, de fromage, d'épices. Ils se dégustent tels quels après la cuisson.

PETITS FOURS FOURRÉS

Ces petits fours sont réalisés à partir d'une abaisse de pâte feuilletée ayant différentes formes.
Ces pièces sont garnies après cuisson d'une sauce ou d'un appareil à base de fromage.

PETITS FOURS COMPOSÉS

Ces petits fours sont réalisés à partir de deux abaisses superposées de pâte feuilletée qui emprisonnent une garniture, et ayant différentes formes.
Ces pièces sont garnies avant cuisson d'une garniture à base de charcuteries, de farce fine, de fruits de mer, de crustacés, de poissons et d'un appareil à fromage.
La particularité de ces préparations consiste à cuire en même temps la garniture et le support ; c'est l'ensemble de la pièce qui s'imprègne des arômes dégagés par les vapeurs de cuisson.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE À BRIOCHE

NAVETTES BRIOCHES

Ces pièces sont garnies après cuisson d'une préparation à base de poissons, de crustacés, de foie gras, de mousse, ou d'un appareil à base de fromage.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE BRISÉE

- **QUICHES**
- **CROUSTADES**
- **FLAMICHES**
- **BARQUETTES**
- **TARTELETTES**
- **PIZZAS**

On dispose sur ces pièces avant cuisson, une garniture à base
- de charcuteries
- de poissons
- de crustacés
- de fruits de mer
- de légumes
- de produits fumés
- de fromage

et d'un appareil à flan salé.

Pièces issues de la cuisine italienne qui peut avoir comme support une pâte à pain.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE À CHOUX

- **PETITS CHOUX**
- **CAROLINES**

Ce sont des petits choux ou des petits éclairs garnis de mousses, d'appareil ou de sauces, pouvant être servis chauds ou froids. Les carolines peuvent être nappées d'une sauce chaud-froid.

Petits fours salés simples à base de pâte feuilletée : allumettes

ALLUMETTES AU PAPRIKA

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 2 mm d'épaisseur.
- Dorer l'abaisse puis la saupoudrer de gruyère et de paprika.
- Appuyer légèrement avec la paume de la main pour faire adhérer le gruyère.
- Couper des bandes de 5 cm de large et détailler des petits rectangles de 5 cm de long sur 2 cm de large.
- Mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les allumettes au paprika au four à 220 °C pendant 10 minutes environ.

ALLUMETTES AU PARMESAN

- Même technique que pour les allumettes au paprika, supprimer le paprika et remplacer le gruyère par du parmesan.

ALLUMETTES AUX NOIX

- Même technique que pour les allumettes au paprika, supprimer le paprika et le gruyère, remplacer le tout par des cerneaux de noix hachés.

ALLUMETTES AUX NOISETTES

- Même technique que pour les allumettes aux noix, remplacer les cerneaux de noix par des noisettes.

ALLUMETTES AUX AMANDES

- Même technique que pour les allumettes aux noix, remplacer les cerneaux de noix hachés par des amandes effilées.

PETITS FOURS SALÉS SIMPLES À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE : ALLUMETTES				
	ALLUMETTES AU PAPRIKA	ALLUMETTES AU PARMESAN	ALLUMETTES AUX NOIX	ALLUMETTES AUX NOISETTES	ALLUMETTES AUX AMANDES
Éléments de la pâte feuilletée					
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Eau	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg
Élément de la dorure					
Œufs	2 P	2 P	2 P	2 P	2 P
Éléments de garniture					
Gruyère	0,250 kg				
Paprika	0,040 kg				
Parmesan		0,250 kg			
Cerneaux de noix			0,300 kg		
Noisettes				0,250 kg	
Amandes effilées					0,200 kg
Poids	1,5 kg				1,4 kg

Petits fours salés fourrés à base de pâte feuilletée

PETITS FEUILLETÉS AU PARMESAN

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 2 mm d'épaisseur.
- Détailler l'abaisse à l'aide d'un emporte-pièce rond uni de diamètre 40 mm.
- Retourner les petites abaisses rondes et les mettre sur plaque mouillée. Dorer 2 fois.
- Placer du parmesan râpé au milieu de l'abaisse.
- Laisser reposer le tout en chambre froide pendant 1 heure environ.
- Cuire les petits feuilletés au parmesan au four à 220 °C pendant 15 min environ.
- Après cuisson, ouvrir les petits feuilletés en deux, à l'aide d'un couteau d'office, avant complet refroidissement.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnir l'intérieur des petits feuilletés de sauce Mornay à base de parmesan.

PETITS FEUILLETÉS AU GRUYÈRE

- Même technique que pour les petits feuilletés au parmesan, remplacer le parmesan par du gruyère.

PETITS FEUILLETÉS À LA CRÈME DE ROQUEFORT

- Même technique que pour les petits feuilletés au parmesan, remplacer le parmesan par du roquefort.
- Avant cuisson, parsemer des amandes hachées sur le dessus de l'abaisse.

Remarque
On peut remplacer les amandes hachées par des amandes effilées.

PETITS FEUILLETÉS AU MUNSTER

- Même technique que pour les petits feuilletés au roquefort, remplacer le roquefort par le munster.
- Avant cuisson, parsemer une petite pincée de cumin sur le dessus de l'abaisse.

PETITS FOURS SALÉS FOURRÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

Éléments de la pâte feuilletée	PETITS FEUILLETÉS AU PARMESAN	PETITS FEUILLETÉS AU GRUYÈRE	PETITS FEUILLETÉS À LA CRÈME DE ROQUEFORT	PETITS FEUILLETÉS AU AU MUNSTER
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Eau	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	0,010 kg	0,010 kg	0,010 kg	0,010 kg
Beurre	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg
Éléments de la sauce Mornay				
Beurre	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Farine	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Lait	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P	2 P
Parmesan	0,150 kg			
Gruyère		0,150 kg		
Roquefort			0,150 kg	
Munster				0,150 kg
Éléments de garniture				
Parmesan	0,100 kg			
Gruyère		0,100 kg		
Amandes hachées			0,150 kg	
Cumin				Pm
Élément de la dorure				
Œufs	2 P	2 P	2 P	2 P
Assaisonnement				
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre blanc	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm
Poids	1,5 kg			

Petits fours salés fourrés à base de pâte feuilletée : bouchées

MINI-BOUCHÉES AU PARMESAN

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 3 mm d'épaisseur.
- Avec un emporte-pièce rond cannelé de ø 40 mm, détailler des mini-bouchées, les retourner et les mettre sur plaque, légèrement mouillée.
- Dorer, avec un emporte-pièce rond (ø 20 mm), marquer le centre de la bouchée.
- Cuire les bouchées au four 220 °C pendant une douzaine de minutes environ.
- Laisser refroidir, enlever le centre de la bouchée.
- Confectionner la sauce Mornay.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée garnir les bouchées de sauce Mornay, mettre un morceau d'olive noire au centre.
- Servir chaud ou tiède.

MINI-BOUCHÉES AU CRABE

- Même technique que pour les bouchées au parmesan, remplacer la sauce Mornay par de la mousse de crabe.

Mousse de crabe

- Sauce mayonnaise très ferme additionnée de chair de crabe pilée à bien mélanger.
- Servir froid.

MINI-BOUCHÉES AUX QUEUES DE CREVETTES

- Même technique que pour les bouchées au parmesan, remplacer la sauce Mornay par de la mousse de crevettes.

Mousse de crevettes

- Sauce mayonnaise très ferme additionnée de concentré de tomates, d'ail et de queues de crevettes décortiquées pilées ; bien mélanger.
- Décorer le sommet des mini-bouchées d'une queue de crevette décortiquée et d'une pointe de persil frisé.
- Servir froid.

MINI-BOUCHÉES AUX ESCARGOTS

- Même technique que pour les bouchées au parmesan, remplacer la sauce Mornay par du beurre d'escargot.

Beurre d'escargots

- Beurre en pommade, additionné d'échalotes ciselées, d'ail et de persil, hachés très fin. Assaisonner. Bien malaxer le tout.
- Retirer le chapeau de chaque bouchée, garnir chacune d'elle d'un escargot, recouvrir de beurre d'escargots.
- Passer les mini-bouchées au four à 180 °C pendant quelques minutes.
- Servir chaud ou tiède.

Remarque

On peut utiliser soit des escargots en conserve soit des escargots frais ; dans ce cas les faire cuire dans un court-bouillon.

PETITS FOURS SALÉS FOURRÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE : BOUCHÉES

	MINI-BOUCHÉES AU PARMESAN	MINI-BOUCHÉES AU CRABE	MINI-BOUCHÉES AUX QUEUES DE CREVETTES	MINI-BOUCHÉES AUX ESCARGOTS
Éléments de la pâte feuilletée				
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Eau	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg
Élément de la dorure				
Œufs	2 P	2 P	2 P	2 P
Éléments de la sauce Mornay				
Lait	50 cl			
Beurre	0,050 kg			
Farine	0,050 kg			
Œufs (jaunes)	2 P			
Gruyère	0,250 kg			
Éléments des mousses				
Chair de crabe		0,300 kg		
Crevettes décortiquées			0,300 kg	
Sauce mayonnaise				
Œufs (jaunes)		2 P	2 P	
Moutarde		Pm	Pm	
Vinaigre		Pm	Pm	
Huile		50 cl	50 cl	
Tomate concentrée			0,080 kg	
Ail			0,020 kg	
Élément du beurre d'escargots				
Beurre				0,250 kg
Ail				0,040 kg
Persil				0,040 kg
Échalotes				0,060 kg
Élément de finition				
Olives noires	25 P			
Assaisonnement				
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm			
Poivre blanc		Pm	Pm	Pm
Nombre de portions		75		

Petits fours salés composés à base de pâte feuilletée

FEUILLETÉS AUX ANCHOIS

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses de 10 cm de largeur, les dorer, déposer des filets d'anchois au centre.
- Rabattre l'abaisse sur la partie dorée, bien souder, passer au frais.
- Dorer, détailler les feuilletés de 1,5 cm de largeur, mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les feuilletées aux anchois au four à 220 °C pendant 10 minutes environ.

FEUILLETÉS AUX OLIVES

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 2,5 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce cannelé (ø 40 mm) ; détailler des abaisses et les mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer et déposer au centre une olive dénoyautée.
- Cuire les feuilletés aux olives au four à 220 °C pendant une dizaine de min environ.

Bon d'économat

	PETITS FOURS SALÉS COMPOSÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE	
	FEUILLETÉS AUX ANCHOIS	FEUILLETÉS AUX OLIVES
Éléments de la pâte feuilletée		
Farine	0,500 kg	0,500 kg
Eau	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	10 g	10 g
Beurre	0,380 kg	0,380 kg
Élément de la dorure		
Œufs	2 P	2 P
Éléments de la garniture		
Anchois à l'huile	0,200 kg	
Olives dénoyautées		0,400 kg
Poids	**1,4 kg**	**1,6 kg**

Bon d'économat

	PETITS FOURS SALÉS COMPOSÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE ET DE FARCE	
	PETITS FRIANDS À LA CHAIR À SAUCISSE	PETITS PÂTÉS CHARCUTIER
Éléments de la pâte feuilletée		
Farine	0,500 kg	0,500 kg
Eau	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	10 g	10 g
Beurre	0,380 kg	0,380 kg
Élément de la garniture		
Chair à saucisse	0,400 kg	0,400 kg
Élément de la dorure		
Œufs	2 P	2 P
Poids	**1,6 kg**	

Petits fours salés composés à base de pâte feuilletée et de farce

PETITS FRIANDS À LA CHAIR À SAUCISSE

- Confectionner la pâte feuilletée.
- Abaisser la pâte en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Détailler des bandes de 12 cm de largeur.
- Passer de la dorure sur le bord de l'abaisse.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, former un boudin au centre de chair à saucisse.
- Rabattre l'abaisse sur la partie dorée, bien souder, égaliser le pourtour.
- Chiqueter, passer au frais.
- Dorer, détailler des friands de 2 cm de largeur.
- Cuire les petits friands au four à 220 °C pendant 12 min environ.

PETITS PÂTÉS CHARCUTIER

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser à 2,5 mm d'épaisseur, avec un emporte-pièce cannelé (ø 50 mm), découper un nombre pair de cercles.
- Poser la moitié des cercles en les retournant sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer les bords, mettre une boule de chair à saucisse au milieu, passer de la dorure autour.
- Poser le deuxième cercle dessus, appuyer avec le bout des doigts puis avec un emporte-pièce retourné de diamètre plus petit pour bien souder les deux abaisses.
- Dorer et laisser reposer au frais pendant 25 min.
- Dorer une deuxième fois décorer.
- Cuire les petits pâtés charcutier au four à 220 °C pendant 15 min environ.

Petits fours salés composés à base de pâte feuilletée et de charcuterie

PETITS FEUILLETÉS STRASBOURGEOIS

- Confectionner la pâte feuilletée, abaisser la pâte en forme de rectangle de 2,5 mm d'épaisseur, couper des bandes de 12 cm de largeur.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner de moutarde le centre de l'abaisse.
- Disposer des saucisses bout à bout sur la moutarde dans le sens de la largeur.
- Dorer les bords.
- Rabattre l'abaisse, bien la souder.
- Dorer, couper les petits fours de 1,5 cm de largeur et mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les feuilletés Strasbourgeois au four à 220 °C pendant 15 min environ.
- Servir chaud ou tiède.

PETITS FEUILLETÉS AUX SAUCISSES COCKTAIL

- Même technique que pour les petits feuilletés Strasbourgeois, remplacer les saucisses de Strasbourg par des saucisses cocktail.

PETITS FEUILLETÉS AU CHORIZO

- Confectionner la pâte feuilletée, abaisser la pâte en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Diviser l'abaisse en deux parties identiques ; en réserver une.
- À l'aide d'un emporte-pièce rond uni (ø 40 mm), empreinter l'abaisse avec le dos de l'emporte-pièce.
- Dorer et piquer.
- Placer au centre de chaque empreinte une rondelle de chorizo de 5 mm d'épaisseur environ.

- Recouvrir avec la deuxième abaisse, bien souder avec les doigts.
- Souder chaque petit feuilleté avec le dos d'un emporte-pièce rond (ø inférieur à celui de l'empreinte).
- Détailler les petits feuilletés à l'aide de l'emporte-pièce de ø 40 mm.
- Retirer les rognures.
- Dorer et mettre les petits feuilletés au chorizo sur plaque légèrement mouillée.
- Les cuire au four à 220 °C pendant 15 min environ.

PETITS FEUILLETÉS AU JAMBON

- Confectionner la pâte feuilletée, l'abaisser en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Découper des abaisses de 5 cm de largeur.
- Dorer, disposer des rectangles de jambon (de 4 cm x 4 cm) espacés de 1,5 cm.
- Passer de la moutarde sut les bâtonnets de jambon à l'aide d'un pinceau.
- Recouvrir avec une deuxième abaisse de 5 cm de largeur, égaliser le pourtour.
- Dorer, détailler, décorer.
- Mettre les feuilletés sur plaque légèrement mouillée.
- Cuire les feuilletés au jambon au four à 220 °C, pendant 10 minutes environ.

PETITS FOURS SALÉS COMPOSÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE ET DE CHARCUTERIE

	PETITS FEUILLETÉS STRASBOURGEOIS	PETITS FEUILLETÉS AUX SAUCISSES COCKTAIL	PETITS FEUILLETÉS AU CHORIZO	PETITS FEUILLETÉS AU JAMBON
Éléments de la pâte feuilletée				
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Eau	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg
Élément de la dorure				
Œufs	2 P	2 P	2 P	2 P
Éléments de la garniture				
Saucisse de Strasbourg	22 P			
Saucisse cocktail		0,350 kg		
Chorizo			0,350 kg	
Jambon blanc				0,300 kg
Moutarde				0,030 kg
Poids	1,5 kg			

Petits fours salés composés à base de pâte feuilletée et d'appareil au fromage et au jambon

MINI-FEUILLETÉS AU FROMAGE

- Confectionner la pâte feuilletée, réaliser la sauce Mornay.
- Abaisser la pâte en forme de rectangle de 2 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses de 5 cm de largeur.
- Marquer les mini-feuilletés de 2 cm de largeur avec le dos d'un couteau à émincer.
- Garnir d'appareil froid une poche munie d'une douille unie, pousser au centre de chaque rectangle un bâtonnet de sauce Mornay.
- Passer de la dorure entre chaque bâtonnet de sauce.
- Recouvrir avec la deuxième abaisse en retournant la pâte, bien souder avec les doigts, et marquer chaque allumette avec le dos d'un couteau à émincer.
- Dorer deux fois. Chiqueter.
- Détailler les mini-feuilletés, les mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Décorer avec un couteau d'office, puis mettre un petit losange de gruyère sur chaque mini-feuilleté.
- Cuire les mini-feuilletés au four à 220 °C pendant 15 min environ.

MINI-FEUILLETÉS AU ROQUEFORT

- Même technique que la précédente, remplacer le gruyère par du roquefort.

MINI-FEUILLETÉS AU JAMBON

- Même technique que les mini-feuilletés au fromage, remplacer le gruyère par du jambon blanc coupé en dés très fins.
- Mettre un losange de jambon blanc au lieu d'un losange de gruyère.

CROISSANTS AU JAMBON

- Confectionner la pâte feuilletée, réaliser la sauce Mornay.
- Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, couper des bandes de 6 cm de largeur.
- Étaler une légère couche de sauce froide sur l'abaisse.
- Couper des triangles de 6 cm de base, disposer un petit bâtonnet de jambon de 3 cm sur 0,4 cm à la base du croissant.
- Rouler les croissants, mettre sur plaque légèrement mouillée.
- Dorer.
- Cuire les croissants au jambon au four à 220 °C pendant 12 min environ.
- Servir chaud ou tiède.

Bon d'économat

PETITS FOURS SALÉS COMPOSÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE ET D'APPAREIL AU FROMAGE ET AU JAMBON

	MINI-FEUILLETÉS AU FROMAGE	MINI-FEUILLETÉS AU ROQUEFORT	MINI-FEUILLETÉS AU JAMBON	CROISSANTS AU JAMBON
Éléments de la pâte feuilletée				
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Eau	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Beurre	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg	0,380 kg
Éléments de la sauce Mornay et de la garniture				
Lait	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,025 kg
Farine	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg	0,025 kg
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P	1 P
Gruyère	0,150 kg			0,050 kg
Roquefort		0,150 kg		
Jambon blanc			0,100 kg	0,100 kg
Élément de la dorure				
Œufs	2 P	2 P	2 P	2 P
Éléments de la garniture				
Gruyère	0,030 kg			
Jambon blanc			0,040 kg	
Assaisonnement				
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre blanc	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm
Poids	1,5 kg			

Petits fours salés à base de pâte brisée : quiches à base de poissons

MINI-QUICHES AU THON

- Confectionner la pâte brisée, l'abaisser à 3 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses rondes à l'aide d'un emporte-pièce rond cannelé (ø 50 mm).
- Foncer les petits moules beurrés.

Tomate concassée

- Monder les tomates, les couper en deux dans le sens équateur, les épépiner en les pressant.
- Dans une sauteuse, faire suer au beurre l'oignon ciselé.
- Ajouter la tomate coupée en petits dés, l'ail écrasé, le sel fin, le poivre, une pincée de sucre et le bouquet garni.
- Cuire à découvert en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation complète de l'eau.
- Garnir les mini-quiches avec la tomate concassée, la ciboulette, le persil haché, le thon émietté et l'appareil à flan salé.
- Cuire les mini-quiches au thon au four à 220 °C pendant 12 min environ.
- Servir chaud ou tiède.

MINI-QUICHES AU SAUMON FUMÉ

- Même technique que pour les mini-quiches au thon, remplacer le thon par du saumon fumé taillé en brunoise, surprimer la tomate concassée.

MINI-QUICHES DE SAUMON AUX ÉPINARDS

- Même technique que pour les mini-quiches au thon, remplacer le thon par du saumon frais taillé en lanières, et tomate concassée par des épinards étuvés au beurre.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE BRISÉE : QUICHES À BASE DE POISSONS

	MINI-QUICHES AU THON	MINI-QUICHES AU SAUMON FUMÉ	MINI-QUICHES AU SAUMON ET AUX ÉPINARDS
Éléments de la pâte brisée			
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Beurre	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P
Sel fin	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules			
Beurre	0,025 kg	0,025 kg	0,025 kg
Éléments de garniture			
Tomate concassée			
Beurre	0,070 kg		
Oignons	0,100 kg		
Tomates	0,650 kg		
Ail	2 gousses		
Bouquet garni	1 P		
Sucre	Pm		
Sel fin	Pm		
Poivre	Pm		
Thon à l'huile			
Thon à l'huile	0,250 kg		
Ciboulette	Pm		
Persil	Pm		
Saumon fumé		0,320 kg	
Saumon frais (filets)			0,750 kg
Épinards			2 kg
Beurre			0,070 kg
Gruyère		0,200 kg	0,200 kg
Éléments de l'appareil à flan salé			
Œufs	3 P	3 P	3 P
Crème fraîche	40 cl	40 cl	40 cl
Lait	40 cl	40 cl	40 cl
Assaisonnement			
Sel fin	Pm	Pm	Pm
Poivre de cayenne	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm
Poids		2 kg	

Petits fours salés à base de pâte brisée : quiches à base de fruits de mer

MINI-QUICHES AUX COQUILLES ST JACQUES

- Confectionner la pâte brisée, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses rondes à l'aide d'un emporte-pièce rond cannelé (ø 50 mm).
- Foncer les petits moules beurrés.
- Mettre les noix et les coraux surgelés à dégorger à l'eau froide, les égoutter, les escaloper.
- Mettre les noix et les coraux dans une sauteuse, avec le vin blanc, les échalotes ciselées et le bouquet garni, ajouter un peu d'eau jusqu'à hauteur.
- Laisser pocher à simple frémissement pendant 2 min environ.
- Éviter l'ébullition qui durcirait et diminuerait le volume des noix.
- Garnir le fond des cercles, ajouter le gruyère râpé.
- Garnir les moules d'appareil à flan salé.
- Cuire les mini-quiches au four à 220 °C pendant 12 mi environ.
- Servir chaud ou tiède.

Bon d'économat

Remarques
L'eau de pochage peut être remplacée par du fumet de poisson. Si on utilise des coquilles St-Jacques surgelées, les faire décongeler et pocher dans de la crème fraîche épaisse.

MINI-QUICHES AUX CREVETTES

- Même technique que pour les mini-quiches aux coquilles St-Jacques.
- Remplacer les coquilles St-Jacques par des queues de crevettes décortiquées.

Queues de crevettes

- Étuver les queues de crevettes en les mettant dans une sauteuse avec un peu de beurre.

MINI-QUICHES AUX MOULES

- Même technique que pour les mini-quiches aux coquilles St-Jacques.
- Remplacer les coquilles St-Jacques par des moules.

Moules marinière

- Réunir dans une russe les moules, le beurre, le vin blanc, les échalotes ciselées, le persil haché, assaisonner.
- Couvrir et cuire à feu vif pendant 8 minutes environ.
- Égoutter les moules, enlever les coquilles.

Remarque
Le lait de l'appareil à flan salé peut être remplacé en partie par la cuisson décantée des moules.

MINI-QUICHES DU PÊCHEUR

- Même technique que pour les mini-quiches aux coquilles St-Jacques.
- Remplacer les coquilles St-Jacques par des queues de crevettes étuvées au beurre, des moules marinière, et du saumon fumé taillé en brunoise.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE BRISÉE : QUICHES À BASE DE FRUITS DE MER

	MINI-QUICHES AUX COQUILLES ST-JACQUES	MINI-QUICHES AUX CREVETTES	MINI-QUICHES AUX MOULES	MINI-QUICHES DU PÊCHEUR
Éléments de la pâte brisée				
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Beurre	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P	2 P
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules				
Beurre	25 g	25 g	25	25
Éléments de garniture				
Coquilles St-Jacques	0,400 kg			
Vin blanc	10 cl			
Échalotes	0,020 kg			
Bouquet garni	Pm			
Crevettes décortiquées		0,200 kg		0,200 kg
Beurre		0,030 kg		0,030 kg
Moules			2 kg	1,5 kg
Vin blanc			20 cl	10 cl
Beurre			0,030 kg	0,040 kg
Échalotes			0,050 kg	0,020 kg
Persil			Pm	Pm
Poivre			Pm	Pm
Gruyère	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,160 kg
Saumon fumé				0,100 kg
Éléments de l'appareil à flan salé				
Œufs	3 P	3 P	3 P	3 P
Crème fraîche	40 cl	40 cl	40 cl	40 cl
Lait	40 cl	40 cl	40 cl	40 cl
Assaisonnement				
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm
Poids	2,2 kg			

Bon d'économat

Petits fours salés à base de pâte brisée : quiches à base de viande

MINI-QUICHES LORRAINE

- Confectionner la pâte brisée salée, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses rondes à l'aide d'un emporte-pièce rond cannelé (ø 50 mm).
- Foncer les petits moules beurrées.

Garniture

- Retirer la couenne et les cartilages de la poitrine de porc fumée, la détailler en petits lardons.
- Faire sauter les lardons avec un peu d'huile sans les dessécher, les égoutter et les réserver dans une calotte.
- Râper le gruyère ou le tailler en brunoise.

Appareil

- Casser les œufs dans une calotte, ajouter la crème fraîche, le lait, le sel fin, le poivre de cayenne et la muscade râpée.
- Fouetter pour mélanger l'appareil.
- Passer l'appareil au chinois étamine.

Montage

- Garnir l'intérieur des moules avec la garniture (lardons + gruyère).
- Garnir les moules d'appareil.
- Cuire les mini-quiches Lorraine au four à 220 °C pendant 12 minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

MINI-QUICHES AU JAMBON DU PAYS

- Même technique que pour les mini-quiches Lorraine, remplacer la poitrine de porc fumée par du jambon du pays.

MINI-QUICHES AU JAMBON BLANC

- Même technique que pour les mini-quiches Lorraine, remplacer la poitrine de porc fumée par du jambon blanc.

MINI-QUICHES AU MAGRET FUMÉ

- Même technique que pour les mini-quiches Lorraine, remplacer la poitrine de porc fumée par du magret fumé.

	PETITS FOURS À BASE DE PÂTE BRISÉE : QUICHES À BASE DE VIANDE			
	MINI-QUICHES LORRAINE	MINI-QUICHES AU JAMBON DE PAYS	MINI-QUICHES AU JAMBON BLANC	MINI-QUICHES AU MAGRET FUMÉ
Éléments de la pâte brisée				
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Beurre	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P	2 P
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules				
Beurre	0,025 kg	0,025 kg	0,025 kg	0,025 kg
Éléments de garniture				
Poitrine de porc fumé	0,400 kg			
Huile	5 cl			
Gruyère	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Jambon de pays		0,400 kg		
Jambon blanc			0,400 kg	
Magret fumé				0,400 kg
Éléments de l'appareil à flan salé				
Œufs	3 P	3 P	3 P	3 P
Crème fraîche	40 cl	40 cl	40 cl	40 cl
Lait	40 cl	40 cl	40 cl	40 cl
Assaisonnement				
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre de cayenne	Pm	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	ø 50 mm 72			

Bon d'économat

Petits fours salés à base de pâte brisée : flamiches

MINI-FLAMICHES AUX POIREAUX

- *Confectionner la pâte brisée, l'abaisser à 3 mm d'épaisseur.*
- Détailler ces abaisses rondes à l'aide d'un emporte-pièce rond cannelé (ø 50 mm).
- Foncer les petits moules beurrés.
- Émincer finement les poireaux, les faire suer et compoter au beurre.
- Réaliser l'appareil à flan salé.
- Répartir les poireaux et le gruyère râpé dans les moules.
- Garnir les moules d'appareil à flan salé.
- Cuire les mini-flamiches au four à 220 °C pendant 12 minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

Remarque
L'appareil à flan salé peut être remplacé par une sauce béchamel.

MINI-FLAMICHES PICARDE

- *Même technique que pour les mini-flamiches aux poir*
- Ajouter à la garniture des poireaux, des petits lardons chis et sautés.

MINI-FLAMICHES TRIANON

- Même technique que pour les mini-flamiches aux poire
- Remplacer les poireaux par de la tomate concassée cui des champignons de Paris taillés en brunoise et cu blanc.
- Remplacer également le gruyère par du Comté.
- Ajouter des fines herbes.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE BRISÉE : FLAMICHES			
	MINI-FLAMICHES AUX POIREAUX	MINI-FLAMICHES À LA PICARDE	MINI-FLAMICHES TRIANON
Éléments de la pâte brisée			
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Beurre	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P
Sel fin	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules			
Beurre	0,025 kg	0,025 kg	0,025 kg
Éléments de garniture			
Beurre	0,050 kg	0,050 kg	
Poireaux	0,500 kg	0,500 kg	
Huile		5 cl	
Poitrine de porc salée		0,400 kg	
Tomate concassée			
Beurre			0,050 kg
Oignons			0,050 kg
Tomates			1,6 kg
Ail			2 gousses
Bouquet garni			1 P
Sucre			Pm
Sel fin - Poivre			Pm
Champignons de Paris			0,500 kg
Citron			1 P
Beurre			0,020 kg
Sel fin			Pm
Fines herbes			Pm
Gruyère	0,200 kg	0,200 kg	
Comté			0,160 kg
Éléments de l'appareil à flan salé			
Œufs	3 P	3 P	3 P
Crème fraîche	40 cl	40 cl	40 cl
Lait	40 cl	40 cl	40 cl
Assaisonnement			
Sel fin	Pm	Pm	Pm
Poivre de cayenne	Pm	Pm	Pm
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm
Nombre de portions	ø 50 mm 75		

Bon d'économat

Petits fours à base de pâte brisée : barquettes

BARQUETTES AUX OIGNONS

- Confectionner la pâte brisée, l'abaisser à 3 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses ovales à l'aide d'un emporte-pièce ovale cannelé.
- Foncer les barquettes beurrées.
- Émincer finement les oignons, les faire compoter au beurre.
- Réaliser l'appareil à flan salé.
- Répartir les oignons compotés et le gruyère râpé dans les moules.
- Garnir les barquettes d'appareil à flan salé.
- Cuire les barquettes au four à 220 °C pendant 12 minutes environ.
- Servir chaud ou tiède.

BARQUETTES AUX CHAMPIGNONS

- Même technique que pour les barquettes aux oignons.
- Remplacer les oignons compotés par des champignons de Paris taillés en dés et sautés au beurre.

BARQUETTES D'ENDIVES AUX FINES HERBES

- Même technique que pour les barquettes aux oignons, remplacer les oignons compotés par des endives étuvées au beurre.
- Ajouter à l'appareil des fines herbes hachées très finement.

BARQUETTES DE CREVETTES

- Cuire à blanc les fonds de barquettes, les laisser refroidir.
- Garnir l'intérieur des barquettes avec des queues de crevettes liées à la sauce mayonnaise additionnée de tomate concassée et d'ail haché très fin.
- Disposer sur chaque barquette une queue de crevette et une pointe de persil frisé.
- Servir froid.

PETITS FOURS À BASE DE PÂTE BRISÉE : BARQUETTES

	BARQUETTES AUX OIGNONS	BARQUETTES AUX CHAMPIGNONS	BARQUETTES D'ENDIVES AUX FINES HERBES	BARQUETTES DE CREVETTES
Éléments de la pâte brisée				
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Beurre	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P	2 P
Sel fin	10 g	10 g	10 g	10 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules				
Beurre	0,025 kg	0,025 kg	0,025 kg	0,025 kg
Éléments de garniture				
Oignons				
Beurre	0,050 kg			
Oignons	0,500 kg			
Champignons de Paris				
Beurre		0,050 kg		
Champignons de Paris		0,400 kg		
Endives				
Beurre			0,050 kg	
Endives			0,500 kg	
Fines herbes			Pm	
Crevettes décortiquées				0,300 kg
Persil frisé				Pm
Éléments de l'appareil à flan salé				
Œufs	3 P	3 P	3 P	
Crème fraîche	40 cl	40 cl	40 cl	
Lait	40 cl	40 cl	40 cl	
Sel fin	Pm	Pm	Pm	
Poivre de cayenne	Pm	Pm	Pm	
Noix de muscade	Pm	Pm	Pm	
Éléments de la sauce mayonnaise				
Œufs (jaunes)				2
Moutarde				Pm
Sel fin - Poivre blanc				Pm
Moutarde				Pm
Vinaigre				Pm
Huiles				50 cl
Tomate concentrée				0,080 kg
Ail				0,020 kg
Poids		2,2 kg		1,9 kg

Bon d'économat

Petits fours à base de pâte brisée : pizzas

PIZZAS AUX POIVRONS ET AUX ANCHOIS

- Confectionner la pâte brisée, l'abaisser à 3 mm d'épaisseur.
- Détailler des abaisses rondes à l'aide d'un emporte-pièce rond cannelé (ø 50 mm).
- Foncer les petits moules beurrés.
- Garnir les moules d'un appareil composé de poivrons et d'oignons émincés, compotés à l'huile d'olive, additionné de tomate concassée et de persil haché.
- Ajouter le gruyère râpé et les olives noires.
- Cuire les pizzas au four à 220 °C pendant 15 minutes environ.
- En fin de cuisson, ajouter sur chaque pizza un petit losange d'anchois.
- Servir chaud ou tiède.

PIZZAS AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE

- Même technique que pour les pizzas aux poivrons et aux anchois.
- Remplacer les oignons et les poivrons compotés par des champignons de Paris taillés en dés et cuits à blanc.

PIZZAS AUX CHAMPIGNONS ET AU JAMBON

- Même technique que pour les pizzas aux champignons et au fromage.
- Ajouter du jambon blanc taillé en petits dés.

REMARQUES

- ***La tomate concassée cuite peut être remplacée éventuellement par de la pizzeta en boîte.***
- ***La pâte brisée peut être remplacée par de la pâte feuilletée.***
- ***D'autres éléments peuvent être ajoutés sur les pizzas miniatures : moules, crevettes, pétoncles, jambon du pays, lardons, concombres, épinards, artichauts, thon, sardine.***

PETITS FOURS À BASE DE PÂTE BRISÉE : PIZZAS

	PIZZAS AUX POIVRONS ET AUX ANCHOIS	PIZZAS AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE	PIZZAS AUX CHAMPIGNONS ET AU JAMBON
Éléments de la pâte brisée			
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Beurre	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Sel fin	10 g	10 g	10 g
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P
Eau	10 cl	10 cl	10 cl
Élément de beurrage des moules			
Beurre	0,025 kg	0,025 kg	0,025 kg
Éléments de garniture			
Huile d'olive	10 cl		
Poivrons	0,100 kg		
Oignons	0,100 kg		
Tomates	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg
Ail	2 gousses	2 gousses	2 gousses
Bouquet garni	1 P	1 P	1 P
Persil	Pm	Pm	Pm
Sucre	Pm	Pm	Pm
Champignons de Paris		0,400 kg	0,400 kg
Beurre		0,050 kg	0,050 kg
Citron		1	1 P
Jambon blanc			0,300 kg
Anchois à l'huile	0,100 kg		
Olives noires dénoyautées	0,050 kg		
Gruyère	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Assaisonnement			
Sel fin	Pm	Pm	Pm
Poivre	Pm	Pm	Pm
Poids	2 kg		2,5 kg

Bon d'économat

Petits fours salés à base de pâte à brioche : navettes

NAVETTES AUX CREVETTES

- Confectionner la pâte à brioche.
- Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur.
- Découper à l'aide d'un emporte-pièce ovale cannelé des abaisses de forme ovale.
- Dorer, mettre à pousser, dorer une deuxième fois.
- Cuire les navettes au four à 220 °C, pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir, couper au 2/3 de la hauteur comme des éclairs.
- Garnir de mousse aux crevettes à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

Mousse aux crevettes

- Sauce mayonnaise très ferme additionnée de crevettes décortiquées et pilées, bien mélanger.

NAVETTES AUX ANCHOIS

- Même technique que pour les navettes aux crevettes, remplacer la mousse de crevettes par une mousse aux anchois.

Mousse aux anchois

- Sauce béchamel additionnée de beurre en pommade et de filets d'anchois à l'huile pilés, bien mélanger le tout.

NAVETTES À LA PURÉE DE FOIE GRAS

- Même technique que pour les navettes aux crevettes, remplacer la mousse aux crevettes par de la purée de foie gras.

NAVETTES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

- Même technique que pour les navettes aux crevettes, remplacer la mousse aux crevettes par de la mousse au roquefort.

Mousse au roquefort

- Roquefort en pommade additionné de beurre en pommade et de sauce Mornay, émulsionner le tout, bien mélanger.

Mousse au roquefort et aux noix

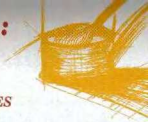
- Mousse au roquefort additionnée de cerneaux de noix hachés.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE À BRIOCHE : NAVETTES

	NAVETTES AUX CREVETTES	NAVETTES AUX ANCHOIS	NAVETTES À LA PURÉE DE FOIE GRAS	NAVETTES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX
Éléments de la pâte à brioche				
Farine	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Levure de boulanger	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g	15 à 20 g
Lait ou eau	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Sucre semoule	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Œufs	6 P	6 P	6 P	6 P
Beurre	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Élément de la dorure				
Œufs	2 P	2 P	2 P	2 P
Élément de la mousse aux crevettes				
Crevettes décortiquées	0,150 kg			
Œufs (jaunes)	1 P			
Moutarde	Pm			
Vinaigre	Pm			
Huile	25 cl			
Éléments de la sauce Mornay				
Lait		25 cl		25 cl
Beurre		0,025 kg		0,025 kg
Farine		0,025 kg		0,025 kg
Œufs (jaunes)		1 P		1 P
Gruyère		50 g		50 g
Éléments de mousses				
Filets d'anchois à l'huile		0,100 kg		
Roquefort				0,200 kg
Cerneaux de noix				0,300 kg
Beurre		0,100 kg		0,150 kg
Élément de garniture				
Purée de foie gras bte 320 g			1 bte 1/2 (480 g)	
Assaisonnement				
Sel fin	Pm	Pm		Pm
Poivre blanc	Pm			
Noix de muscade		Pm		Pm
Nombre de portions		75		

Bon d'économat

Petits fours salés à base de pâte à choux : petits choux froids



PETITS CHOUX AUX CRABES

- Confectionner la pâte à choux.
- Dresser des petites boules de pâte à choux sur plaque légèrement beurrée.
- Dorer. Rayer.
- Cuire les petits choux au four à 210 °C. Les laisser refroidir.
- Après cuisson, découper à l'aide d'un couteau-scie, un petit couvercle sur le dessus de chaque chou.
- Garnir les petits choux de mousse aux crabes.

Mousse aux crabes

Sauce mayonnaise très ferme additionnée de chair de crabe pilée, bien mélanger.

- Remettre les couvercles sur les choux et saupoudrer un peu de curry sur le dessus.

PETITS CHOUX AUX QUEUES DE LANGOUSTINES

- Même technique que pour les petits choux aux crabes, remplacer la mousse de crabe par des queues de langoustines cuites aux courts-bouillons, tronçonnées et liées à la sauce mayonnaise additionnée de fines herbes.

PETITS CHOUX AUX QUEUES DE CREVETTES

- Même technique que pour les petits choux aux queues de langoustines, remplacer les queues de langoustines par des queues de crevettes cuites.

PETITS CHOUX AUX LÉGUMES

- Même technique que pour les petits choux aux crabes, remplacer la mousse de crabe par une garniture composée d'une macédoine de légumes (carottes, navets, petits pois taillés en brunoise et cuits à la vapeur) et lier la sauce mayonnaise légèrement tomatée.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE À CHOUX : PETITS CHOUX FROIDS

	PETITS CHOUX AUX CRABES	PETITS CHOUX AUX QUEUES DE LANGOUSTINES	PETITS CHOUX AUX QUEUES DE CREVETTES	PETITS CHOUX AUX LÉGUMES
Éléments de la pâte à choux				
Lait	25 cl	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Sel fin	5 g	5 g	5 g	5 g
Farine	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Œufs	5 à 6 P	5 à 6 P	5 à 6 P	5 à 6 P
Élément de la dorure				
Œuf	1 P	1 P	1 P	1 P
Éléments de garniture				
Chair de crabe	0,300 kg			
Langoustines		1 kg		
Vin blanc		5 cl		
Bouquet garni		1 P		
Macédoine de légumes				
Carottes				0,150 kg
Navets				0,150 kg
Petits pois				0,150 kg
Crevettes décortiquées			0,250 kg	
Éléments de la sauce mayonnaise				
Œufs (jaunes)	2 P	2 P	2 P	2 P
Moutarde	Pm	Pm	Pm	Pm
Vinaigre	Pm	Pm	Pm	Pm
Sel fin	Pm	Pm	Pm	Pm
Poivre blanc	Pm	Pm	Pm	Pm
Huile	50 cl	50 cl	50 cl	50 cl
Fines herbes		Pm		
Tomate concentrée				0,080 kg
Élément de finition				
Curry	Pm			
Poids	**1,5 kg**	**1,9 kg**	**1,5 kg**	**1,6 kg**

Petits fours salés à base de pâte à choux : petits choux chauds

RAMEQUINS AU FROMAGE

- Confectionner la pâte à choux.
- Additionner à la pâte à choux le gruyère râpé et les petits dés de gruyère. Assaisonner.
- Dresser à la poche en forme de petits choux.
- Dorer et recouvrir les petits choux d'une fine lamelle de gruyère.
- Cuire les ramequins au four à 210 °C.
- Servir chaud ou tiède.

CAROLINES AU JAMBON

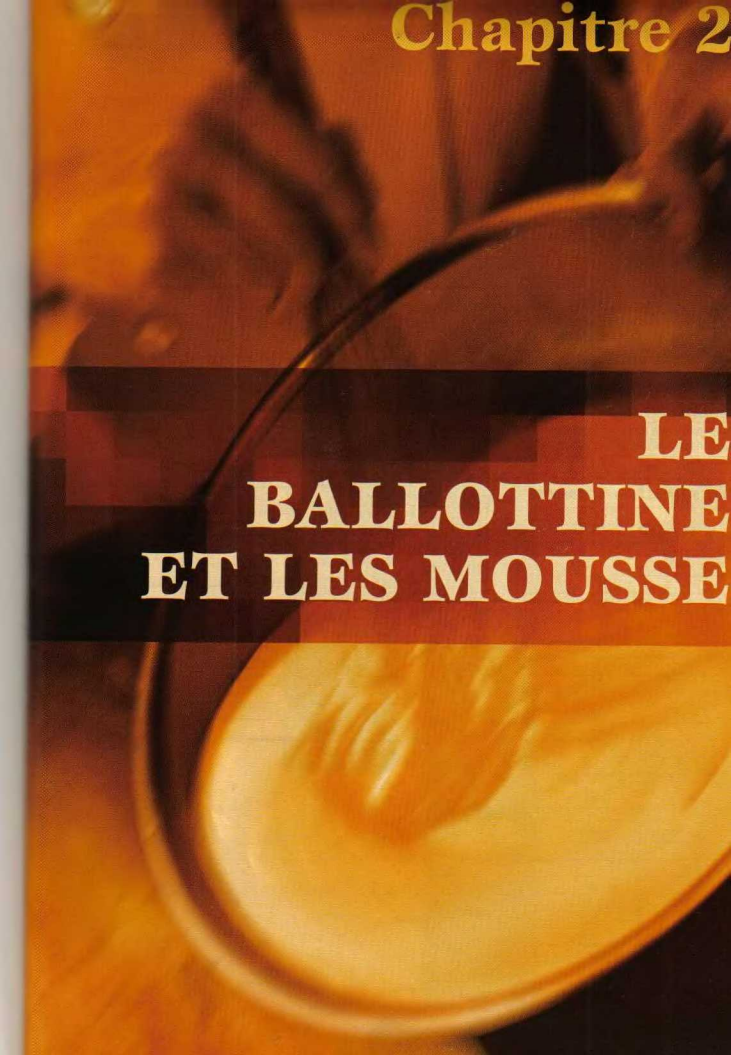
- Confectionner la pâte à choux.
- Dresser des petits bâtonnets de pâte à choux sur plaque légèrement beurrée.
- Dorer, rayer.
- Cuire les carolines au four à 210 °C.
- Confectionner la sauce béchamel.
- Additionner la sauce de petits dés de jambon.
- Garnir les petits éclairs d'appareil.
- Servir chaud ou tiède.

CAROLINES AU FROMAGE

- Même technique que pour les carolines au jambon, remplacer le jambon par des petits dés de gruyère.

PETITS FOURS SALÉS À BASE DE PÂTE À CHOUX : PETITS CHOUX CHAUDS

	RAMEQUINS AU FROMAGE	CAROLINES AU JAMBON	CAROLINES AU FROMAGE
Éléments de la pâte à choux			
Lait	25 cl	25 cl	25 cl
Beurre	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
Sel fin	5 g	5 g	5 g
Farine	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Œufs	5 à 6 P	5 à 6 P	5 à 6 P
Gruyère	0,050 kg		
Élément de la dorure			
Œufs	1 P	1 P	1 P
Éléments de garniture			
Gruyère	0,050 kg		0,150 kg
Jambon blanc		0,200 kg	
Éléments des sauces			
Beurre		0,140 kg	0,140 kg
Farine		0,140 kg	0,140 kg
Lait		1 L	1 L
Œufs		6 P	6 P
Assaisonnement			
Sel fin		Pm	pm
Poivre de cayenne		Pm	Pm
Noix de muscade		Pm	Pm
Nombre de portions	48	48	



Chapitre 2

LE
BALLOTTINE
ET LES MOUSSE

Ballottines à base de poissons

BALLOTTINE DE SAUMON, SAUCE MAYONNAISE

- Habiller le saumon, lever les filets, les peler, étaler chaque filet de saumon sur une feuille de papier sulfurisé, saler, poivrer, saupoudrer de gelée.
- Rouler le filet sur lui-même, serrer fortement, puis le rouler dans une mousseline, ficeler les extrémités.
- Confectionner le court-bouillon, le laisser cuire pendant 30 minutes.
- Pocher les ballottines pendant 25 minutes environ, laisser refroidir dans le court-bouillon.
- Confectionner la gelée, la parfumer avec le Porto.
- Détailler les ballottines en tranches de 5 mm, les ranger sur une grille, les lustrer de gelée.
- Dresser sur plat, décorer avec des petites roses de tomates et de persil.
- Confectionner la sauce mayonnaise

BALLOTTINE DE TRUITE, SAUCE TARTARE

- Même technique que pour les ballottines de saumon sauce mayonnaise, remplacer le saumon par des truites.

Sauce tartare

- Mayonnaise additionnée d'un hachis de câpres, de cornichons, d'oignons nouveaux et de persil.

Bon d'économat

BALLOTTINES À BASE DE POISSONS		
	BALLOTTINE DE SAUMON, SAUCE MAYONNAISE	BALLOTTINE DE TRUITE, SAUCE TARTARE
Éléments de base et de cuisson		
Saumon de 2,5 kg - 1 pièce	2,500 kg	
Sel fin	Pm	Pm
Poivre blanc moulu	Pm	Pm
Gelée blanche en poudre neutre	0,030 kg	0,030 kg
Truites de 1,500 kg (2 pièces)		3 kg
Éléments du court-bouillon		
Carottes	0,100 kg	0,100 kg
Oignons	0,100 kg	0,100 kg
Échalotes	0,050 kg	0,050 kg
Bouquet garni	1 bt	1 bt
Poivre en grains	Pm	Pm
Sel gros	Pm	Pm
Vin blanc	25 cl	25 cl
Éléments de finition et de décoration		
Gelée de poisson déshydratée	0,050 kg	0,050 kg
Porto blanc	5 cl	5 cl
Sel fin	Pm	Pm
Tomates petites de 50 g	4 P	4 P
Persil botte	1/4 bt	1/4 bt
Éléments des sauces		
Œufs (jaunes)	3 P	3 P
Sel fin, poivre blanc moulu	Pm	Pm
Moutarde	0,040 kg	0,040 kg
Huile	75 cl	75 cl
Vinaigre	Pm	
Câpres		0,045 kg
Cornichons		0,075 kg
Persil		Pm
Oignons nouveaux		0,050 kg
Nombre de portions	15	

Ballottines à base de volailles

BALLOTTINE DE POULET AUX CÈPES

- Habiller le poulet, le désosser, séparer la chair de la peau, hacher la chair à la grille ø 3 mm, réserver.
- Mettre à tremper les cèpes secs, les égoutter, égoutter les cèpes en boîte, les hacher, les faire sauter quelques minutes avec un peu d'huile, ajouter l'ail et le persil hachés, réserver.
- Saisir les foies en les tenant saignants, les hacher.

Confectionner la farce

- Mélanger : la chair de poulet, la chair à saucisse, les cèpes, les foies de volaille, la mie de pain, les œufs et l'assaisonnement, bien mélanger.
- Réaliser la ballottine : étaler la peau sur une feuille de papier sulfurisé, mettre la farce dessus, envelopper la farce avec la peau, rouler le papier pour former un gros boudin, bien serrer, fermer les extrémités, l'envelopper dans une mousseline, attacher les extrémités.
- Pocher la ballottine à 90 °C pendant 2 heures environ (à cœur 72 °C à 74 °C).
- Confectionner la sauce au Porto.

Garniture

- Carottes, navets glacés à brun, pommes cocotte, haricots verts et petits pois à l'anglaise liés au beurre.

Dresser

- Détailler la ballottine, la dresser sur une assiette, avec une demi-couronne de garniture de légumes en alternant les couleurs sur une moitié de l'assiette.
- Disposer un cordon de sauce sur l'autre moitié, la sauce peut être servie en saucière.

BALLOTTINE DE CANETON À LA PÉRIGOURDINE

- Même technique que pour la ballottine de poulet aux cèpes, remplacer le poulet par du caneton, et les cèpes par des truffes et des champignons de Paris.
- Faire sauter au beurre les champignons hachés et les échalotes ciselées, en fin de cuisson ajouter l'ail et le persil hachés.
- Confectionner la sauce Périgueux.

Garniture

- Carottes, navets glacés à brun, pommes cocotte.

BALLOTTINES À BASE DE VOLAILLES		
Éléments de base et de cuisson	**BALLOTTINE DE POULET AUX CÈPES**	**BALLOTTINE DE CANETON À LA PÉRIGOURDINE**
Poulet de grains de 1,800 kg	1,800 kg	
Fond de volaille	Pm	Pm
Gros sel	Pm	Pm
Caneton de 2 kg		2 kg
Éléments de la farce		
Chair de poulet	Pm	
Chair à saucisse	0,700 kg	
Mie de pain	0,250 kg	0,250 kg
Cèpes (bt de 1/2 ou 1/2 bt 4/4)	1 bt	
Cèpes secs	0,050 kg	
Ail (gousses)	4 gousses	2 gousses
Persil	0,040 kg	0,040 kg
Foies de volaille	0,100 kg	
Œufs	4 P	4 P
Sel fin, poivre blanc moulu	Pm	Pm
Huile	5 cl	5 cl
Chair de caneton		Pm
Lard gras frais		0,500 kg
Épaule de veau		0,200 kg
Champignons de Paris		0,150 kg
Foie gras de canard		0,100 kg
Beurre		0,040 kg
Échalotes		0,040 kg
Éléments des sauces		
Beurre	0,030 kg	
Échalotes	0,030 kg	
Carottes	0,050 kg	
Oignons	0,050 kg	
Parures de champignons de Paris	0,050 kg	
Fond de veau brun lié	60 cl	50 cl
Porto	10 cl	
Sel fin, poivre blanc moulu	Pm	Pm
Madère		10 cl
Jus de truffes		5 cl
Truffes hachées (bt de 12 g)		1/2 bt
Éléments de finition		
Beurre	0,030 kg	0,030 kg
Éléments de garniture		
Carottes	0,600 kg	1 kg
Navets	0,600 kg	1 kg
Sucre semoule	Pm	Pm
Pommes de terre	2 kg	2 kg
Beurre	0,150 kg	0,150 kg
Huile	10 cl	10 cl
Sel fin	Pm	Pm
Haricots verts extra fins	0,400 kg	
Petits pois extra fins	0,400 kg	
Nombre de portions	10	

Bon d'économat

Mousses à base de poissons

MOUSSE DE TRUITE AU COULIS DE TOMATES ET AUX FINES HERBES

- Habiller la truite, lever les filets, enlever la peau, passer la chair au cutter, passer au tamis, mettre sur glace et incorporer progressivement les blancs d'œufs, ajouter le jus de citron.
- Monter la crème fraîche à moitié, l'incorporer à la chair et aux blancs, assaisonner.
- Chemiser le moule beurré de papier aluminium, beurrer le papier et garnir d'appareil, couvrir.
- Cuire au bain-marie, au four à 180 °C pendant 1 heure 30 environ.
- Refroidir rapidement, réserver en chambre froide à + 3 °C.
- Confectionner le coulis de tomates, le passer, ajouter le ketchup et le tabasco, rectifier l'assaisonnement, adjoindre les fines herbes hachées.
- Dresser sur assiette avec un cordon de coulis autour.

MOUSSE DE LOTTE AU COULIS DE TOMATES ET AUX FINES HERBES

- Même technique que pour la mousse de truite, remplacer la truite par de la lotte.

MOUSSE DE SAUMON, SAUCE AU FROMAGE BLANC ET AUX FINES HERBES

- Même technique que pour la mousse de truite, remplacer la truite par du saumon.

Sauce au fromage blanc

- Mélanger au fouet le fromage blanc et la crème fraîche puis ajouter progressivement le jus de citron, la ciboulette tronçonnée et le persil haché.

MOUSSES À BASE DE POISSONS

	MOUSSE DE TRUITE AU COULIS DE TOMATES ET AUX FINES HERBES	MOUSSE DE LOTTE AU COULIS DE TOMATES ET AUX FINES HERBES	MOUSSE DE SAUMON, SAUCE AU FROMAGE BLANC ET AUX FINES HERBES
Éléments de base et de cuisson			
Truite de 1 kg (chair 0,600 kg)	1 = 0,600 kg		
Citron	1 P	1 P	1 P
Blancs d'œufs	0,280 kg	0,280 kg	0,280 kg
Crème fraîche	0,280 kg	0,280 kg	0,280 kg
Sel fin, poivre de cayenne	Pm	Pm	Pm
Beurre	0,050 kg	0,050 kg	0,050 kg
Lotte fraîche (chair 0,600 kg)		1,400 = 0,600 kg	
Saumon 1,2 kg (chair 0,600)			1,200 = 0,600 kg
Éléments du coulis de tomates aux fines herbes			
Tomates fraîches	0,700 kg	0,700 kg	
Huile d'olive	5 cl	5 cl	
Échalotes kg	0,030	0,030	
Oignons	0,075 kg	0,075 kg	
Ail (gousses)	2 gousses	2 gousses	
Bouquet garni	1 P	1 P	
Sel fin, poivre blanc moulu, sucre	Pm	Pm	
Cerfeuil	Pm	Pm	
Estragon	Pm	Pm	
Estragon	Pm	Pm	
Persil	Pm	Pm	
Ciboulette	Pm	Pm	
Ketchup	0,050 kg	0,050 kg	
Tabasco	Pm	Pm	
Éléments de la sauce au fromage blanc			
Fromage blanc maigre			0,250 kg
Crème fraîche			25 cl
Sel fin, poivre blanc moulu			Pm
Ciboulette			1/2 bt
Persil			Pm
Citron (jus)			1 1/2 P
Nombre de portions		10	

Reproduction interdite

Mousses à base de légumes

MOUSSE DE TOMATES ET SON COULIS

- Monder les tomates, les couper en dés, couper le poivron en dés, tronçonner le céleri.
- Mettre à cuire les tomates, poivrons, céleri, concentré de tomates, safran, thym, basilic 3 feuilles, ail, sucre, à découvert, pendant 1 heure.
- Lorsque le coulis est cuit, passer au chinois (vous devez obtenir 1 litre de coulis), incorporer les feuilles de gélatine trempées à l'eau froide et bien égouttées dans le coulis bouillant, adjoindre le Ketchup, le Tabasco, l'estragon et le basilic hachés.
- Laisser refroidir le coulis, dès qu'il commence à prendre, incorporer la crème fouettée, chemiser le fond des ramequins beurrés de papier sulfurisé ou chemiser des moules à cakes de papier sulfurisé, garnir les moules, laisser prendre en chambre froide à + 3 °C.
- Confectionner le coulis de tomates, le laisser refroidir.
- Dresser sur les assiettes le coulis de tomates et disposer le ramequin ou la tranche de mousse dessus ; on peut dresser la mousse à la cuillère en forme de quenelles.

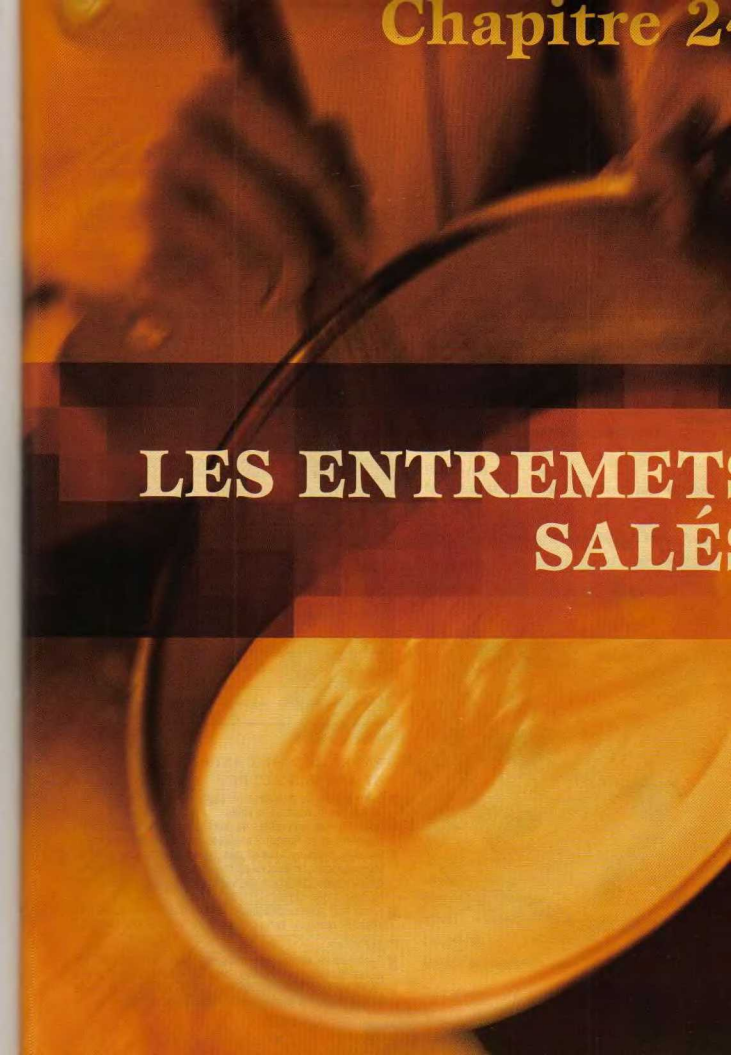
MOUSSES DE MELON À L'ITALIENNE

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper à l'eau froide.
- Enlever l'écorce et les graines des melons, passer la pulpe au cutter, vous devez obtenir 75 cl de pulpe.
- Faire chauffer 10 cl de porto, incorporer les feuilles de gélatine bien égouttées puis adjoindre le tout à la pulpe de melon, bien mélanger.
- Monter la crème fraîche, assaisonner, l'incorporer à l'appareil lorsqu'il commence à prendre.
- Garnir des moules à cakes chemisés de papier sulfurisé, laisser prendre en chambre froide à + 3 °C.
- Dresser sur les assiettes une tranche de mousse, une belle tranche de jambon et décorer avec un peu de salade frisée.

Remarque
Ces mousses sont confectionnées en mise en place.

Bon d'économat

MOUSSES À BASE DE LÉGUMES	MOUSSE DE TOMATES ET SON COULIS	MOUSSE DE MELON À L'ITALIENNE
Éléments de base et de cuisson		
Tomates mûres	2 kg	
Concentré de tomate	0,400 kg	
Poivrons rouges	0,250 kg	
Céleri branche	0,080 kg	
Safran (dose)	1 D	
Thym	Pm	
Basilic (feuilles)	6 feuilles	
Ail (gousse)	1 gousse	
Sucre semoule	0,060 kg	
Gélatine (feuilles)	15 feuilles	10 feuilles
Ketchup	0,050 kg	
Estragon (feuilles)	20 feuilles	
Tabasco	Pm	
Beurre	0,050 kg	
Melon (1,200 = pulpe 75 cl)		1,2 kg = 75 cl
Jambon de pays tranches de (25 g - 2)		25 g = 20 tranches
Porto		10 cl
Crème fleurette ou UHT	0,300 kg	0,300 kg
Sel fin	Pm	
Poivre blanc moulu	Pm	
Éléments du coulis		
Tomates fraîches mûres	0,700 kg	
Huile d'olive	5 cl	
Échalotes	0,050 kg	
Oignons	0,075 kg	
Ail (gousses)	2 gousses	
Bouquet garni	1 P	
Sel fin, poivre blanc moulu, sucre	Pm	Pm
Persil, cerfeuil	Pm	
Éléments de finition et de décoration		
Salade frisée		0,200 kg
Nombre de portions	10	



Chapitre 2

LES ENTREMETS SALÉS

Entremets salés à base de poissons

ENTREMETS AUX ANCHOIS

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Confectionner la sauce béchamel.
- Ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées.
- Mélanger le tout au fouet et laisser refroidir.
- Mixer les anchois, les mélanger avec la sauce béchamel non prise.
- Dès que la sauce béchamel collée commence à prendre, la lisser au fouet et y incorporer délicatement la crème fouettée.
- Poser le cercle sur une plaque, disposer contre les parois, des filets d'anchois, masquer le pourtour du cercle de mousse.
- Découper des abaisses de pain de mie de 1 à 2 cm d'épaisseur environ et légèrement plus petites que le cercle à garnir.
- Mettre une abaisse au fond du cercle, la puncher très légèrement, la tartiner de mousse d'anchois, mettre des filets d'anchois dessus, poser une deuxième abaisse de pain de mie puis répéter la même opération ; lisser le dessus et mettre au froid ; après refroidissement, décercler l'entremets au chalumeau.
- Décorer l'entremets avec : rose en tomate, mayonnaise, cerises confites et persil.

Remarque
Le dessus de l'entremets peut être lustré avec de la gelée.

Entremets aux anchois

ENTREMETS SALÉS À BASE DE POISSONS

	ENTREMETS AUX ANCHOIS	ENTREMETS AUX ANCHOIS ET AUX ŒUFS DURS
Éléments de base		
Anchois à l'huile	0,200 kg	0,150 kg
Pain de mie	0,400 kg	0,500 kg
Fumet de poisson	Pm	
Fond blanc de veau		Pm
Porto	2 cl	2 cl
Œufs		2 P
Câpres		0,050 kg
Éléments de la mousse d'anchois		
Béchamel		
Beurre	0,030 kg	0,040 kg
Farine	0,030 kg	0,040 kg
Lait	50 cl	30 cl
Sel fin - Poivre blanc	Pm	Pm
Gélatine (feuilles)	6 P	
Anchois à l'huile	0,200 kg	0,150 kg
Finition de la mousse		
Crème fouettée	75 cl	75 cl
Beurre	0,030 kg	0,030 kg
Éléments de finition et de décoration		
Filets d'anchois à l'huile	0,030 kg	
Filets d'an à l'huile		5 P
Tomates petites de 60 g	1 P	
Persil	Pm	
Cerises confites	6 P	
Œufs		3
Olives vertes		5 P
Éléments de la sauce mayonnaise		
Œufs	1 P	1 P
Sel fin - Poivre blanc	Pm	Pm
Moutarde	Pm	Pm
Vinaigre	Pm	Pm
Huile	20 cl	20 cl
Nombre de portions	10	

ENTREMETS AUX ANCHOIS ET AUX ŒUFS DURS

- Cuire le pain de mie dans un cadre carré ou rectangulaire de 3,5 cm de hauteur, la veille.
- Retirer toutes les croûtes de pain de mie, le découper horizontalement en faisant 2 abaisses de 1,5 cm d'épaisseur.
- Poser le cadre sur une plaque, poser une abaisse à l'intérieur, puncher ; masquer de mousse aux anchois et disposer sur toute la surface des filets d'anchois, des œufs durs hachés et des câpres
- Poser la 2e abaisse dessus, lisser la surface de mousse aux anchois, masquer enfin les bords de mousse aux anchois.

Décorer

- Recouvrir la surface de blancs d'œufs durs hachés, de jaunes d'œufs durs hachés, disposer des moitiés d'olives vertes et des filets d'anchois dessus, faire un décor de mayonnaise à la poche munie d'un douille cannelée.

Bon d'économat

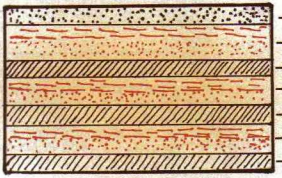
Entremets salés à base de poissons fumés

ENTREMETS AU SAUMON FUMÉ

- Confectionner la sauce béchamel, la laisser refroidir, mixer 350 g de saumon fumé. Mélanger la béchamel froide, le saumon fumé et le beurre en pommade, rectifier l'assaisonnement.
- Poser le cercle beurré sur une plaque, disposer contre les parois des losanges de saumon, masquer le pourtour du cercle de mousse.
- Découper des abaisses de pain de mie de 1 à 2 cm d'épaisseur environ, et légèrement plus petites que le cercle à garnir.
- Mettre une abaisse au fond du cercle, puncher très légèrement, la tartiner de mousse de saumon, mettre des tranches de saumon dessus, poser une 2e abaisse de pain de mie, puis répéter la même opération, lisser le dessus.
- Poser sur toute la surface des tranches de saumon, découper l'excédent.
- Poser un film plastique dessus, avec le poids d'une plaque pour obtenir une surface bien plane.
- Mettre au froid et après refroidissement, ôter le film, lustrer l'entremets à la gelée, décercler au chalumeau.

Entremets au saumon fumé

MONTAGE



- Glaçage à la gelée
- Saumon fumé
- Mousse de saumon fumé
- Pain de mie
- Mousse de saumon fumé + tranches de saumon fumé
- Pain de mie
- Mousse de saumon fumé + tranches de saumon fumé
- Pain de mie

ENTREMETS AU SAUMON FUMÉ ET AUX CREVETTES

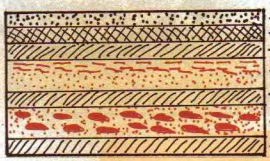
- Même technique que pour l'entremets au saumon fumé
- Ajouter des crevettes décortiquées.

Décorer

- Losanges de saumon, crevettes décortiquées, persil, cerises confites, olives noires.

Entremets au saumon fumé et aux crevettes

MONTAGE



- Glaçage à la gelée
- Mousse au beurre
- Pain de mie
- Mousse de saumon fumé + tranches de saumon fumé
- Pain de mie
- Mousse de crevette + crevettes décortiquées
- Pain de mie

	ENTREMETS SALÉS À BASE DE POISSONS FUMÉS	
	ENTREMETS AU SAUMON FUMÉ	ENTREMETS AU SAUMON FUMÉ ET AUX CREVETTES
Éléments de base		
Saumon fumé	0,250 kg	0,100 kg
Crevettes décortiquées		0,100 kg
Pain de mie	0,400 kg	0,400 kg
Fumet de poisson	Pm	Pm
Porto	2 cl	2 cl
Éléments de la mousse de saumon		
Beurre	0,200 kg	0,100 kg
Saumon fumé	0,150 kg	0,100 kg
Sauce béchamel		
Beurre	0,050 kg	0,050 kg
Farine	0,050 kg	0,050 kg
Lait	40 cl	40 cl
Sel fin - Poivre blanc	Pm	Pm
Éléments de la mousse de crevettes		
Beurre		0,100 kg
Crevettes décortiquées		0,100 kg
Sauce béchamel		
Beurre		0,050 kg
Farine		0,050 kg
Lait		40 cl
Sel fin - Poivre blanc		Pm
Éléments de la mousse au beurre		
Beurre		0,100 kg
Béchamel		0,100 kg
Éléments de finition et de décoration		
Gelée de poisson déshydratée	0,030 kg	0,030 kg
Porto	2 cl	2 cl
Crevettes		Pm
Cerises confites		3 P
Olives noires		2 P
Persil		Pm
Nombre de portions	10	

Bon d'économat

Entremets salés à base d'œufs

ENTREMETS AUX ŒUFS DE LUMP

- Même technique que pour l'entremets au saumon fumé, remplacer la mousse de saumon par une mousse aux œufs de lump.
- Décorer avec des œufs de lump noirs et rouges, épis de maïs au vinaigre et ciboulette.

	ENTREMETS SALÉS À BASE D'ŒUFS
	ENTREMETS AUX ŒUFS DE LUMP
Éléments de base	
Œufs de lump rouges	1 pot
Œufs de lump noirs	1 pot
Pain de mie	0,400 kg
Porto	2 cl
Fond blanc de veau	Pm
Éléments de la mousse aux œufs de lump	
Beurre	0,150 kg
Œufs de lump (élément de base)	Pm
Sauce béchamel	
Beurre	0,040 kg
Farine	0,040 kg
Lait	35cl
Sel fin - Poivre blanc	Pm
Éléments de finition et de décoration	
Œufs de lump rouges	Pm
Œufs de lump noirs	Pm
Épis de maïs au vinaigre	4 P
Ciboulette	Pm
Nombre de portions	10

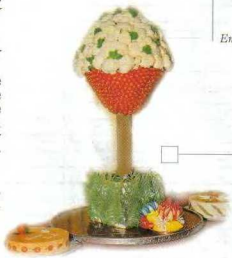
Bon d'économat

Entremets aux œufs de lump

Entremets au jambon blanc

Entremets salés à base de charcuteries

Entremets aux saucissons



Présentation des entr
au buffet

ENTREMETS À LA MOUSSE DE JAMBON BLANC

- Mettre un film plastique sur une plaque, poser le cercle huilé dessus, faire un damier avec le jambon, couler un peu de gelée ambrée pour fixer le damier.
- Confectionner la mousse à la moutarde ; incorporer à la béchamel froide le beurre en pommade, bien mélanger, diviser l'appareil en deux parties égales, en colorer une avec l'arôme patrelle.
- Étaler trois tranches de jambon, les masquer de mousse colorée, les rouler pour former des petits boudins, laisser prendre au congélateur pendant 10 minutes environ.
- Recouvrir d'une couche de mousse le fond du moule.
- Tailler des tranches dans les boudins de 4 mm d'épaisseur environ, les coller sur le pourtour du cercle.
- Disposer une abaisse de pain de mie un peu moins grande que le cercle dessus, puncher légèrement, recouvrir de mousse en alternant les couleurs, mettre des tranches de jambon sur toutes la surface, tartiner d'un peu de mousse.
- Poser une autre abaisse de pain de mie, puncher, recouvrir de mousse, de tranches de jambon, tartiner et poser la troisième abaisse de pain de mie, puncher légèrement.
- Réserver au frais pendant 12 heures.
- Retourner, enlever le film plastique, glacer à la gelée, enlever le cercle au chalumeau, décorer avec une fleur en gelée colorée.

ENTREMETS AU JAMBON DE PAYS

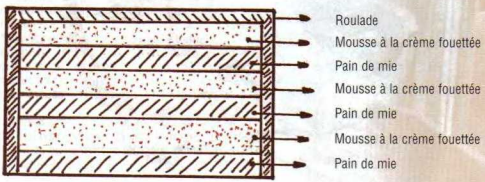
- Masquer entièrement le moule de fines tranches de jambon de pays puis procéder comme pour l'entremets au jambon blanc.
- Décorer avec des tranches de citron, des demi-cerises ou demi-tomates, du persil.

ENTREMETS AUX SAUCISSONS

- Même technique de montage que pour l'entremets au jambon blanc.
- Poser au fond et sur les bords du moule de fines tranches de saucissons, recouvrir de mousse à la crème fouettée, saupoudrer de petits dés de saucisson puis procéder comme pour l'entremets au jambon blanc (mousse à la crème fouettée et béchamel collée + crème fouettée).
- Décorer d'une rose confectionnée avec une petite tomate, ciboulette et persil.

ENTREMETS À LA ROULADE

- Confectionner une mousse au beurre (béchamel + beurre en pommade).
- Confectionner la mousse à la crème fouettée (béchamel collée + crème fouettée).
- Étaler des tranches de jambon, les masquer de mousse au beurre, les rouler pour former des boudins, les mettre au congélateur pendant 10 minutes environ. Détailler les boudins de 4 mm d'épaisseur environ en « roulade ».
- Recouvrir une plaque d'un film plastique, poser un cercle huilé dessus, chemiser le moule de roulades, masquer de mousse à la crème fouettée puis procéder comme pour l'entremets au jambon en saupoudrant la mousse à la crème fouettée de dés de jambon.
- Réserver au frais pendant 10 heures environ, retourner, enlever le film plastique, glacer, enlever le cercle au chalumeau, glacer les bords.



Bon d'économat

ENTREMETS SALÉS À BASE DE CHARCUTERIES

	ENTREMETS À LA MOUSSE DE JAMBON BLANC	ENTREMETS AU JAMBON DE PAYS	ENTREMETS AUX SAUCISSONS	ENTREMETS À LA ROULADE
Éléments de base				
Pain de mie	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Jambon blanc	0,400 kg			0,450 kg
Huile	2 cl	2 cl	2 cl	2 cl
Fond blanc ou consommé	Pm	Pm	Pm	Pm
Porto	2 cl	2 cl	2 cl	2 cl
Arôme patrelle	Pm			
Jambon de pays		0,350 kg		
Saucisson cuit			0,200 kg	
Saucisson sec			0,200 kg	
Éléments des mousses				
Beurre	0,050 kg	0,050 kg	0,045 kg	0,045 kg
Farine	0,050 kg	0,050 kg	0,045 kg	0,045 kg
Lait	35 cl	35 cl		
Sel fin, poivre blanc moulu	Pm	Pm	Pm	Pm
Muscade râpée	Pm	Pm		
Beurre	0,150 kg	0,150 kg		
Moutarde	0,040 kg	0,040 kg		
Lait			50 cl	50 cl
Gélatine (feuille)			6 F	6 F
Crème fraîche			75 cl	75 cl
Éléments de la mousse au beurre				
Beurre				0,030 kg
Farine				0,030 kg
Lait				20 cl
Sel fin, poivre blanc moulu				Pm
Beurre				0,100 kg
Éléments de finition et de décoration				
Gelée de volaille déshydratée	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg	
Porto	5 cl	5 cl	5 cl	
Citron		Pm		
Tomate petite			1 P	
Ciboulette			Pm	
Persil		Pm	Pm	
Cerises confites rouges ou		3 P		
Petites tomates		3 P		
Nombre de portions		10		

Entremets au jambon de pays

Entremets salés à base de foie gras

ENTREMETS AU FOIE GRAS

- Chemiser une terrine légèrement huilée d'un film plastique, confectionner la mousse au foie gras, beurre en pommade et foie gras ramolli, incorporer le foie gras à la béchamel froide, puis le beurre en pommade, bien fouetter et émulsionner le tout.
- Disposer au fond de la terrine de belles tranches de foie gras de 3 à 4 mm d'épaisseur, qui serviront de décor, couler un peu de gelée, laisser prendre au frais puis recouvrir d'une couche de mousse, masquer les bords de la terrine de mousse.
- Poser dessus une abaisse de pain de mie de 1 cm d'épaisseur, légèrement plus petite que la terrine, puncher, recouvrir de mousse, puis recommencer ces opérations jusqu'à hauteur du moule.
- Laisser prendre en chambre froide pendant 6 heures minimum.
- Retourner le moule, démouler, retirer le film plastique, lustrer à la gelée et poser sur carton et papier gaufré.
- Décorer d'une tomate en rose, persil, tomates cerises, mayonnaise.

Entremets au foie gras

ENTREMETS SALÉS À BASE DE FOIE GRAS

ENTREMETS AU FOIE GRAS	
Éléments de base	
Foie gras de canard mi-cuit	0,320 kg
Pain de mie	0,400 kg
Fond blanc de veau	Pm
Porto	2 cl
Huile	1 cl
Éléments de la mousse de foie gras	
Foie gras de canard mi-cuit	0,100 kg
Béchamel	
Beurre	0,040 kg
Farine	0,040 kg
Lait	25 cl
Sel fin - Poivre blanc	Pm
Essence de truffes	10 cl
Finition de la mousse	
Beurre	0,100 kg
Éléments de finition et de décoration	
Gelée déshydratée	0,030 kg
Porto	5 cl
Persil	Pm
Tomate petite de 60 g	1 P
Tomates cerise	4 P
Sauce mayonnaise	Pm
Nombre de portions	**10**

Bon d'économat

Entremets salés à base de légumes

ENTREMETS AUX RADIS

- Confectionner la mousse au beurre (béchamel, beurre en pommade et assaisonnement).
- Faire un montage en gouttière dans des moules à pain de mie rond, ou dans des gouttières en inox.
- Beurrer légèrement le moule, disposer de fines rondelles de radis et feuilles de persil dans le moule humide.
- Masquer entièrement de mousse au beurre, disposer une tranche de pain de mie, puncher.
- Imbiber avec un peu de fond parfumé au porto, mettre une couche de mousse, et des rondelles de radis et d'œufs durs.
- Poser une deuxième tranche de pain de mie, puncher, masquer de mousse, lisser ; laisser prendre au froid en chambre froide ou au marbre réfrigéré, démouler au chalumeau, parsemer le dessus de persil et de ciboulette hachés, napper de gelée, dresser.

Entremets aux radis

ENTREMETS SALÉS À BASE DE LÉGUMES

	ENTREMETS AUX RADIS	ENTREMETS AUX CRUDITÉS	ENTREMETS À LA TOMATE
Éléments de la mousse béchamel			
Beurre	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg
Farine	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg
Lait	25 cl	25 cl	25 cl
Sel fin - Poivre blanc	Pm	Pm	Pm
Beurre	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
Ciboulette hachée	0,020 kg		
Persil haché	0,020 kg		
Jus de tomates			0,250 kg
(tomates pour le jus)			(0,350 kg)
Concentré de tomate			0,075 kg
Gélatine (feuilles)			3 F
Éléments de garniture			
Radis	2 bt		
Épinards en branches		0,600 kg	
Œufs	6 P	5 P	2 P
Pain de mie rond	0,700 kg		
Pain de mie		0,500 kg	0,500 kg
Fond de volaille	Pm		
Porto	5 cl		
Beurre	0,025 kg	0,025 kg	0,030 kg
Carottes		0,600 kg	
Céleri rave		0,600 kg	
Jus de tomates			Pm
Éléments de finition et de décoration			
Ciboulette	0,030 kg		0,030 kg
Persil	0,050 kg	0,030 kg	0,030 kg
Radis (réservés sur les 2 bottes)	Pm		
Gelée en poudre	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg
Porto		2 cl	2 cl
Tomates cerisettes		10 P	10 P
Tomate de 120 g			1 P
Beurre			0,020 kg
Crème fraîche épaisse			Pm
Nombre de portions		10	

ENTREMETS AUX CRUDITÉS

- Trier les épinards, les équeuter, les laver, les blanchir, les rafraîchir, puis les égoutter.
- Confectionner la mousse au beurre, (béchamel, beurre en pommade et assaisonnement), et la diviser en deux parties. Dans une calotte, mélanger les carottes râpées et la moitié des œufs durs hachés dans l'autre calotte, le céleri râpé et le restant d'œufs hachés.
- Beurrer légèrement un moule rectangulaire, coller les feuilles d'épinards sur les bords et au fond du moule.
- Disposer une couche de mousse au beurre de carottes, des tranches de pain de mie, une couche de mousse au céleri, des tranches de main de mie, une couche de mousse aux carottes, des tranches de pain de mie, à nouveau une couche de mousse au céleri, des tranches de pain de mie.
- Laisser prendre en cellule de surgélation pendant 20 minutes environ.
- Démouler au chalumeau, lustrer à la gelée, décorer avec des tomates cerisettes, dresser.

ENTREMETS À LA TOMATE

- Confectionner la mousse au beurre (béchamel, beurre en pommade et assaisonnement).
- Faire bouillir le jus de tomates, le coller avec des feuilles de gélatine, laisser refroidir et l'incorporer à la mousse, ajouter le concentré de tomate, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement.
- Beurrer légèrement un cercle de 220 mm de ø, le poser sur un carton pâtissier, disposer au fond une abaisse de pain de mie un peu moins grande, l'imbiber avec le jus de tomates, étaler un peu d'appareil, parsemer le dessus d'œufs durs et de fines herbes hachés.
- Disposer des demi-tomates cerisettes contre le cercle à mi-hauteur, mettre une couche d'appareil, une abaisse de pain de mie, puncher avec du jus de tomate, saupoudrer d'œufs durs et fines herbes hachés, enfin couvrir l'appareil en le collant bien contre le cercle, remettre une abaisse de pain de mie, et laisser prendre au frais.
- Lustrer à la gelée, démouler au chalumeau.
- Décorer d'une rose de tomate, persil en branche et décor au cornet.

Entremets à la tomate

Bon de économat

Entremets salés à base de fromage

ENTREMETS AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

- Découper des tranches de pain de mie aux noix de 1,5 cm d'épaisseur, et légèrement plus petites que le cercle.
- Confectionner la mousse au roquefort (mettre le roquefort en pommade, l'incorporer à la béchamel, bien mélanger puis incorporer le beurre en pommade, émulsionner).
- Poser le cercle sur un carton, masquer l'intérieur du cercle de mousse, poser dans la base du cercle une abaisse de pain de mie aux noix, puncher, tartiner de mousse, saupoudrer de cerneaux de noix et de ciboulette hachés.
- Poser une autre abaisse de pain de mie aux noix, puncher, lisser la surface de l'entremets de mousse, saupoudrer de cerneaux de noix hachés, laisser prendre au frais.
- Démouler au chalumeau, décorer avec une rose de tomate, persil et tiges de ciboulette.

ENTREMETS AU ROQUEFORT AUX NOISETTES

- Même technique que pour l'entremets au roquefort aux noix, remplacer les noix par des noisettes, griller les noisettes hachées.

Bon d'économat

ENTREMETS SALÉS À BASE DE FROMAGE	ENTREMETS AU ROQUEFORT ET AUX NOIX	ENTREMETS AU ROQUEFORT AUX NOISETTES
Éléments de base		
Pain de mie aux noix	0,400 kg	
Pain de mie		0,400 kg
Fond blanc de veau	Pm	Pm
Porto	2 cl	2 cl
Cerneaux de noix	0,125 kg	
Noisettes hachées		0,125 kg
Ciboulette	1/4 bt	1/4 bt
Éléments de la mousse au roquefort		
Béchamel		
Beurre	0,040 kg	0,040 kg
Farine	0,040 kg	0,040 kg
Lait	25 cl	25 cl
Sel fin - Poivre blanc	Pm	Pm
Roquefort	0,150 kg	0,150 kg
Muscade râpée	Pm	Pm
Finition de la mousse		
Beurre	0,125 kg	0,125 kg
Éléments de finition et de décoration		
Tomate petite de 60 g	1 P	1 P
Ciboulette	Pm	Pm
Persil	Pm	Pm
Cerneaux de noix	0,125 kg	
Noisettes		0,125 kg
Sauce mayonnaise	Pm	Pm
Nombre de portions	10	

Entremets au roquefort et aux noix

Index

A

Abricotier ..... p. 170
Abricotin ..... p. 176
Agenor ..... p. 176
Aiguillettes d'orange ..... p. 341
Alexandra au chocolat ..... p. 292
Allumettes ..... p. 191
Allumettes au fromage – Emmental ou gruyère ..... p. 135
Allumettes au jambon ..... p. 135
Allumettes au paprika ..... p. 194
Allumettes au parmesan ..... p. 379
Allumettes au roquefort ..... p. 135
Allumettes aux amandes ..... p. 194
Allumettes aux anchois ..... p. 135
Allumettes aux crevettes ..... p. 135
Allumettes aux noisettes ..... p. 379
Allumettes aux noix ..... p. 194
Ananas ..... p. 176
Ananas au kirsch ..... p. 344
Assiette de chocolat à la menthe ..... p. 307
Assiette des gourmets au café et aux amandes ..... p. 306
Assiette des gourmets au café et aux noix ..... p. 306
Assiette des gourmets au chocolat et aux amandes ..... p. 306
Assiette des gourmets au chocolat et aux noix ..... p. 306
Assiette gourmande ..... p. 308
Assiette Saint-Valentin à base de crème anglaise ..... p. 307
Assiette Saint-Valentin aux fruits ..... p. 307
Assiette vert galant ..... p. 309
Assiette symphonie ..... p. 309
Assortiment de crèmes renversées ..... p. 312
Aumonière aux pommes ..... p. 312

B

Babas ..... p. 130
Ballottine de canetон à la périgourdine ..... p. 397
Ballottine de poulet aux cèpes ..... p. 397
Ballottine de saumon, sauce mayonnaise ..... p. 396
Ballottine de truite, sauce tartare ..... p. 396
Bande de tarte feuilletée aux amandes ..... p. 143
Bande de tarte feuilletée aux fruits ..... p. 143
Bande de tarte feuilletée aux pignons ..... p. 143
Bande de tarte princesse aux pruneaux ..... p. 92
Barquettes aux fraises ..... p. 106
Balthazar au grand marnier ..... p. 294
Barquettes aux champignons ..... p. 390
Barquettes aux oignons ..... p. 390
Barquettes de crevettes ..... p. 390
Barquettes d'endives aux fines herbes ..... p. 390
Bâtons de Jacob ..... p. 55
Bavarois aux ananas ..... p. 260
Bavarois à la vanille ..... p. 257
Bavarois au café ..... p. 257
Bavarois au chocolat ..... p. 257
Bavarois au grand marnier ..... p. 257
Bavarois au praliné ..... p. 257
Bavarois aux ananas ..... p. 261
Bavarois aux fraises ..... p. 261
Bavarois aux framboises ..... p. 261
Bavarois aux kiwis ..... p. 261
Bavarois aux pêches ..... p. 261
Bavarois aux poires ..... p. 261
Bavarois vanille/chocolat ..... p. 257
Beignets à l'orange ..... p. 63
Beignets au citron ..... p. 63
Beignets aux amandes ..... p. 63
Beignets aux noix ..... p. 63
Beignets aux raisins ..... p. 63
Beignets d'abricots ..... p. 67
Beignets d'ananas ..... p. 67
Beignets de bananes ..... p. 68
Beignets de citrons ..... p. 67
Beignets de crème ..... p. 68
Beignets de fleurs d'acacias ..... p. 68
Beignets de poires ..... p. 67
Beignets de pommes ..... p. 67
Beignets de semoule aux raisins ..... p. 69
Beignets d'oranges ..... p. 67
Beignets nature ..... p. 63
Beignets Pignatelli ..... p. 54
Beignets soufflés aux anchois ..... p. 54
Beignets viennois à la compote de pommes ..... p. 123
Beignets viennois à la confiture d'oranges ..... p. 122
Beignets viennois à la confiture de pastèque ..... p. 123
Beignets viennois à la crème d'amandes ..... p. 121
Beignets viennois à la crème frangipane ..... p. 122
Beignets viennois aux fraises ..... p. 122
Beignets viennois aux framboises ..... p. 122
Beignets viennois aux myrtilles ..... p. 122
Beignets viennois aux pêches ..... p. 123
Beignets viennois aux poires ..... p. 123
Beignets viennois nature ..... p. 121
Biarritz ..... p. 190
Bigarreaux confits ..... p. 187
Biscuit glacé à la liqueur ..... p. 243
Biscuit glacé à la vanille ..... p. 243
Biscuit glacé à plusieurs parfums ..... p. 243
Biscuit glacé au café ..... p. 243
Biscuit glacé au chocolat ..... p. 243
Biscuit glacé aux fraises ..... p. 243
Biscuit glacé aux framboises ..... p. 243
Biscuits à la cuillère ..... p. 47
Biscuits à la cuillère au chocolat ..... p. 48
Biscuits à la pistache ..... p. 50
Biscuits au café et aux noix ..... p. 50
Biscuits au chocolat ..... p. 49
Biscuits aux amandes ..... p. 49
Biscuits bretons ..... p. 52
Biscuits de Reims ou Biscuits Champagne ..... p. 52
Biscuits de Savoie ..... p. 48
Biscuits quatre-quarts ..... p. 49
Biscuits roulés ..... p. 49
Biscuits roulés aux amandes et aux noix ..... p. 51
Biscuits Sacher ..... p. 50
Bistocks à la crème d'amandes ..... p. 116
Bistocks à la crème frangipane meringuée ..... p. 116
Bombe Aboukir ..... p. 233
Bombe Alcazar ..... p. 233
Bombe Alhambra ..... p. 233
Bombe Bourdaloue ..... p. 233
Bombe Camargo ..... p. 233
Bombe Colombia ..... p. 233
Bombe duchesse ..... p. 234
Bombe Esmeralda ..... p. 234
Bombe Erilda ..... p. 234
Bombe Nelusko ..... p. 234
Bombe praticienne ..... p. 234
Bombe Richelieu ..... p. 234
Bombe royale ..... p. 234
Bombe tortoni ..... p. 234
Bonbons à la menthe ..... p. 351
Bouchées au crabe ..... p. 195
Bouchées au parmesan ..... p. 195
Brésilien ..... p. 276
Brioche à la crème d'amandes ..... p. 115
Brioche au roquefort et aux noix ..... p. 195
Brioche aux fruits ..... p. 119
Brioche couronne ..... p. 118
Brioche frangipane ..... p. 120
Brioche garnitée ..... p. 119
Brioche lyonnaise ..... p. 119
Brioche mousseline ..... p. 117
Brioche royale ou suisse ..... p. 119
Brioche tressée ..... p. 118
Brioche vendéenne ..... p. 119
Bûche roulée à la crème au beurre ..... p. 315
Bugnes à l'orange ..... p. 110
Bugnes au citron ..... p. 110

C

Caissettes à la pulpe de framboises ..... p. 342
Caissettes à la pulpe de poires ..... p. 342

Caissettes framboises ..... p. 353
Candi ..... p. 327
Caramels mous à l'orange et aux amandes ..... p. 345
Caramels mous au café ..... p. 345
Cardinal au cassis ..... p. 265
Cardinal aux fraises ..... p. 265
Cardinal aux framboises ..... p. 265
Carolines au jambon ..... p. 54
Carolines au fromage ..... p. 394
Carrés à la vieille prune ..... p. 341
Carrés à l'orange ..... p. 343
Carrés au miel ..... p. 191
Cerises au chocolat ..... p. 344
Cerises au kirch ..... p. 354
Cerisier ..... p. 170
Chante-claire à l'orange ..... p. 256
Chante-claire au citron ..... p. 256
Chardons à l'orange ..... p. 340
Chardons au cherry ..... p. 340
Chardons au praline aux amandes ..... p. 339
Chardons aux noix ..... p. 339
Charlotte à l'orange ..... p. 303
Charlotte au café ..... p. 299
Charlotte au cassis ..... p. 302
Charlotte au chocolat ..... p. 299
Charlotte au praliné ..... p. 300
Charlotte vanille/chocolat ..... p. 300
Charlotte aux abricots ..... p. 298
Charlotte aux ananas ..... p. 300
Charlotte aux fraises ..... p. 301
Charlotte aux framboises ..... p. 301
Charlotte aux poires ..... p. 303
Charlotte aux pommes ..... p. 298
Charlotte glacée aux amandes ..... p. 304
Charlotte glacée aux noix ..... p. 304
Charlotte glacée aux fraises ..... p. 304
Charlotte glacée jour et nuit ..... p. 304
Charlotte glacée plombière ..... p. 304
Charlotte parisienne ..... p. 301
Chaussons aux pommes ..... p. 143
Chaussons aux pruneaux ..... p. 145
Chocolatines ..... p. 125
Choux à la Chantilly ..... p. 55
Choux à la crème ..... p. 57
Choux à la crème au praliné ..... p. 57
Choux au rhum ..... p. 57
Choux glacés au sucre ..... p. 57
Cigarettes ..... p. 190
Citrons givrés ..... p. 251
Congolais ..... p. 189
Congolais aux écorces d'orange ..... p. 189
Conversations ..... p. 145
Conversations petites pièces ..... p. 145
Cornets à la chantilly ..... p. 154
Cornets à la crème diplomate ..... p. 154
Cornets à la crème pâtissière ..... p. 154
Cosy ..... p. 354
Coulis d'abricots ..... p. 200
Coulis d'ananas ..... p. 200
Coulis de cassis ..... p. 200
Coulis de fraises ..... p. 200
Coulis de framboises ..... p. 200
Coulis de pêches ..... p. 200
Coulis de poires ..... p. 200
Coupe adelina ..... p. 226
Coupe antigny ..... p. 226
Coupe André ..... p. 226
Coupe Alexandra ..... p. 226
Coupe brésilienne ..... p. 226
Coupe Hélène ..... p. 224
Coupe Jacques ..... p. 226
Coupe Jamaïque ..... p. 228
Coupe maître Pierre ..... p. 228
Coupe Montmorency ..... p. 226
Coupe royale ..... p. 224
Coupe sans gêne ..... p. 224
Coupe suitane ..... p. 224
Coupe Vénus voilée ..... p. 224
Crème anglaise ..... p. 156
Crème à St-Honoré ou crème chiboust ..... p. 158
Crème au beurre à la crème anglaise ..... p. 161
Crème au beurre à la façon génoise ..... p. 161
Crème au beurre à la meringue italienne ..... p. 161
Crème au beurre au sucre cuit ..... p. 161
Crème au fromage blanc ..... p. 168
Crème beau rivage ..... p. 162
Crème chantilly ..... p. 164
Crème d'amandes ..... p. 167
Crème diplomate ..... p. 160
Crème florentine ..... p. 162
Crème française ..... p. 162
Crème frangipane ..... p. 159
Crème mauresque ..... p. 162
Crème mousseline ..... p. 159
Crème opéra ..... p. 162
Crème pâtissière ..... p. 157
Crème renversée à la nougatine ..... p. 162
Crème renversée au caramel ..... p. 162
Crème viennoise ..... p. 162
Crêpes à la confiture ..... p. 64
Crêpes à la crème d'amandes ..... p. 64
Crêpes à la crème pâtissière ..... p. 64
Crêpes au sucre ..... p. 64
Crêpes normandes ..... p. 64
Crêpes soufflées ..... p. 64
Croissants ..... p. 124
Croissants au jambon ..... p. 194
Croissants aux amandes ..... p. 125
Croquant de poires caramélisées ..... p. 312
Croquembouches ..... p. 59
Croquets à la noix de coco ..... p. 188
Croquets aux amandes ..... p. 188
Croustade aux ananas au sirop ..... p. 150
Croustade aux ananas frais ..... p. 149
Croustade aux poires à la crème d'amandes ..... p. 152
Croustade aux poires à la crème frangipane ..... p. 152
Croustade aux poires à la crème pâtissière ..... p. 152
Croustade aux pommes ..... p. 152
Croustade aux pommes à la crème pâtissière ..... p. 152
Croustade aux pruneaux ..... p. 150
Croustade aux pruneaux à la crème pâtissière ..... p. 151
Croustade aux pruneaux et à la crème d'amandes ..... p. 151
Cygnes ..... p. 55

D

Dacquois à la crème de marrons ..... p. 73
Dacquois à la ganache ..... p. 73
Dacquois au café ..... p. 73
Dacquois au chocolat ..... p. 73
Dacquois aux noix ..... p. 73
Dacquois lyonnais ..... p. 73
Dame blanche aux ananas ..... p. 178
Dame blanche aux fraises ..... p. 178
Dame blanche aux pêches ..... p. 178
Dame blanche aux poires ..... p. 178
Damiers ..... p. 102
Dartois à la crème d'amandes ..... p. 149
Dartois à la crème frangipane ..... p. 149
Dattes ..... p. 187
Deliss-minute ..... p. 353
Demi-lune au caramel ..... p. 103
Désir du roi ..... p. 228

E

Eclairs au café ..... p. 58
Eclairs au chocolat ..... p. 58
Entremets à la mousse de jambon blanc ..... p. 405
Entremets à la roulade ..... p. 405
Entremets à la tomate ..... p. 408
Entremets au chocolat n° 5 ..... p. 172
Entremets au chocolat n° 6 ..... p. 172
Entremets au chocolat n° 7 ..... p. 172
Entremets au chocolat n° 8 ..... p. 172
Entremets au chocolat n° 9 ..... p. 172
Entremets au cointreau n° 10 ..... p. 173
Entremets au cointreau n° 11 ..... p. 173
Entremets au foie gras ..... p. 407
Entremets au jambon de pays ..... p. 405
Entremets au praliné n° 18 ..... p. 175
Entremets au roquefort aux noisettes ..... p. 409
Entremets au roquefort et aux noix ..... p. 409
Entremets au saumon fumé ..... p. 403
Entremets au saumon fumé et aux crevettes ..... p. 403
Entremets aux ananas n° 15 ..... p. 174
Entremets aux ananas n° 16 ..... p. 175
Entremets aux anchois ..... p. 402
Entremets aux anchois et aux œufs durs ..... p. 402
Entremets aux cerises n° 17 ..... p. 175

Entremets aux crudités ..... p. 408
Entremets aux œufs de lump ..... p. 404
Entremets aux radis ..... p. 407
Entremets aux saucissons ..... p. 405
Entremets : envoi de Nice n° 13 ..... p. 173
Entremets le national n° 12 ..... p. 173
Entremets : mascotte n° 14 ..... p. 173
Éventails ..... p. 191
Éventails aux amandes ..... p. 191

F

Far breton ..... p. 95
Far aux pommes ..... p. 95
Fédora ..... p. 292
Feuille d'automne à la ganache ..... p. 291
Feuille d'automne à la mousse au chocolat ..... p. 291
Feuille de Sologne ..... p. 293
Feuilles aux abricots ..... p. 341
Feuilles aux framboises ..... p. 344
Feuilles du Périgord ..... p. 341
Feuilletés au jambon ..... p. 194
Feuilletés aux anchois ..... p. 194
Feuilletés aux olives ..... p. 194
Feuilletés de fruits de mer ..... p. 137
Feuilletés de homard ou de langouste à l'américaine ..... p. 137
Feuilletés de moules poulette ..... p. 136
Feuilletés de St-Jacques et de langoustines ..... p. 138
Feuilletés de St-Jacques et de langoustines aux câpres ..... p. 138
Feuilletés strasbourgeois ..... p. 193
Filet de bœuf en brioche ..... p. 114
Financiers ..... p. 190
Flamiche aux poireaux ..... p. 88
Flamiche picarde ..... p. 88
Flamiche trianon ..... p. 89
Flan montmorency ..... p. 95
Flan aux pruneaux ..... p. 107
Florentins ..... p. 191
Fondant à la pulpe de framboises ..... p. 346
Fondant à la pulpe de mûres ..... p. 346
Fondant à l'orange ..... p. 346
Fondant au citron vert ..... p. 346
Fondant au grand marnier ..... p. 346
Forêt noire ..... p. 315
Forêt noire du Périgord ..... p. 315
Fraises Melba ..... p. 224
Fraisier ..... p. 170
Framboisier ..... p. 170
Friands à la chair à saucisse ..... p. 139
Friands à la strasbourgeoise ..... p. 139
Friands au jambon blanc ..... p. 139
Fruits confits ..... p. 328

G

Galette aux fruits et aux raisins ..... p. 116
Galette parisienne à la crème d'amandes ..... p. 148
Ganaches ..... p. 165
Ganaches parfumées par infusion ..... p. 166
Gâteau aux poires ..... p. 115
Gâteau de riz ..... p. 182
Gâteaux à la crème mousseline au café ..... p. 78
Gâteaux au chocolat ..... p. 78
Gâteaux au praliné ..... p. 78
Gianduja ..... p. 333
Glace à la banane ..... p. 215
Glace à la menthe fraîche ..... p. 214
Glace à la noix de coco ..... p. 213
Glace à la pistache ..... p. 213
Glace à la vanille ..... p. 212
Glace au café ..... p. 213
Glace au caramel ..... p. 213
Glace au cassis ..... p. 215
Glace au chocolat ..... p. 213
Glace au grand marnier ..... p. 213
Glace au praliné ..... p. 214
Glace aux ananas ..... p. 215
Glace aux abricots ..... p. 214
Glace aux fraises ..... p. 215
Glace aux framboises ..... p. 215
Glace aux fruits de la passion ..... p. 216
Glace aux groseilles ..... p. 217
Glace aux noix ..... p. 214
Glace aux noix au caramel ..... p. 214
Glace aux pêches ..... p. 216
Glace aux poires ..... p. 216
Glace aux pommes ..... p. 218
Glace aux pruneaux ..... p. 216
Glace aux raisins ..... p. 214
Glace plombière ..... p. 214
Glands ..... p. 58
Gnocchi au fromage ..... p. 54
Gratin de fraises au champagne ..... p. 252
Gratin de poires au monbazillac ..... p. 252
Grenoblois ..... p. 342
Groseiller ..... p. 276
Grosse brioche à tête ..... p. 117
Grosse religieuse ..... p. 61

J

Jalousies à la compote de pommes ..... p. 154
Jalousies à la confiture d'abricots ..... p. 153
Jésuites ..... p. 146

L

L'agenais ..... p. 179
L'andalou ..... p. 178
Langues de chat ..... p. 190
Langues de chat au chocolat ..... p. 190
Le cerisier ..... p. 179
Le marbré ..... p. 82
Le marbré aux noix ..... p. 82
Le pavé d'or ..... p. 352
Le Quercy aux noix ..... p. 353
Les médaillons ..... p. 354
Les noix en tête ..... p. 352
Les noix moulées ..... p. 354
Les noix moulées blanches ..... p. 354
Longchamp au kirsch ..... p. 278
Longchamp aux fraises ..... p. 288
Longchamp aux framboises ..... p. 289
Longchamp aux pêches ..... p. 289
Longchamp aux poires ..... p. 289
L'oranger aux kiwis ..... p. 179
Losanges au miel et aux noix ..... p. 343

M

Macarons ..... p. 189
Macarons bourbonnais ..... p. 188
Macarons moelleux ..... p. 188
Madeleines ..... p. 83
Madeleines à la noix de coco ..... p. 85
Madeleines à l'orange ..... p. 85
Madeleines au citron ..... p. 85
Madeleines aux amandes ..... p. 85
Magrets de canard en brioche sauce Périgueux ..... p. 114
Marbrés à l'orange ..... p. 353
Marignans ..... p. 130
Marquise au chocolat ..... p. 296
Masse granitée ..... p. 119
Meringue italienne ..... p. 79
Meringue suisse ..... p. 77
Meringues ..... p. 70
Meringues à la chantilly ..... p. 70
Meringues aux pignons ..... p. 71
Meringues Belle-Hélène ..... p. 71
Meringuettes au café ..... p. 72
Meringuettes au chocolat ..... p. 72
Meringuettes au chocolat et aux amandes ..... p. 72
Millassines ..... p. 96
Mille-feuilles ..... p. 146
Mille-feuilles au chocolat et aux framboises ..... p. 146
Mille-feuilles aux fruits rouges ..... p. 147
Mille-feuilles petites pièces ..... p. 146
Mille-feuilles royal ..... p. 146
Mini-bouchées au crabe ..... p. 381
Mini-bouchées au parmesan ..... p. 381
Mini-bouchées aux escargots ..... p. 381
Mini-bouchées aux queues de crevettes ..... p. 381
Mini-feuilletés au fromage ..... p. 384
Mini-feuilletés au jambon ..... p. 384

Mini-feuilletés au roquefort ..... p. 384
Mini-flamiches aux poireaux ..... p. 389
Mini-flamiches picarde ..... p. 389
Mini-flamiches trianon ..... p. 389
Mini-quiches au jambon blanc ..... p. 388
Mini-quiches au jambon de pays ..... p. 388
Mini-quiches au magret fumé ..... p. 388
Mini-quiches au saumon fumé ..... p. 385
Mini-quiches au thon ..... p. 385
Mini-quiches aux coquilles St-Jacques ..... p. 386
Mini-quiches aux crevettes ..... p. 387
Mini-quiches aux moules ..... p. 387
Mini-quiches de saumon aux épinards ..... p. 385
Mini-quiches du pêcheur ..... p. 387
Mini-quiches Lorraine ..... p. 388
Miroir à l'orange ..... p. 264
Miroir au cassis ..... p. 264
Miroir au citron ..... p. 265
Miroir aux fraises ..... p. 265
Miroir aux framboises ..... p. 265
Miroir aux fruits de la passion ..... p. 264
Miroir aux myrtilles ..... p. 264
Miroir aux pruneaux ..... p. 264
Miroir aux noix ..... p. 256
Miroir citron/chocolat ..... p. 280
Miroir d'automne ..... p. 312
Miroir d'été ..... p. 312
Miroir de printemps ..... p. 312
Miroir d'hiver ..... p. 312
Miroir orange/chocolat ..... p. 280
Moka au café n° 1 ..... p. 171
Moka au café n° 2 ..... p. 171
Moka au café n° 3 ..... p. 171
Moka au café n° 4 ..... p. 171
Mont-Blanc ..... p. 342
Montmorency ..... p. 177
Moulés à la menthe ..... p. 352
Moulés à la pistache ..... p. 352
Moulés à l'orange ..... p. 352
Moulés aux amandes ..... p. 351
Moulés aux noix ..... p. 352
Moulés aux fraises à l'alcool ..... p. 344
Moulés aux framboises à l'alcool ..... p. 344
Moulés aux mûres ..... p. 343
Moulés aux pêches ..... p. 343
Mousse au chocolat : Recettes n° 1 et 2 ..... p. 273
Mousse au chocolat : Recette n° 3 ..... p. 273
Mousse aux noix ..... p. 281
Mousse à base d'appareil à bombe au sirop ..... p. 274
Mousse à base d'appareil à bombe au sucre cuit ..... p. 275
Mousse de lotte au coulis de tomates et aux fines herbes ..... p. 398
Mousse de saumon, sauce au fromage blanc et aux fines herbes ..... p. 398
Mousse de tomates et son coulis ..... p. 399
Mousse de truite au coulis de tomates aux fines herbes ..... p. 398
Mousses de melon à l'italienne ..... p. 399
Murcia ..... p. 276
Murcia à l'ananas ..... p. 270
Murcia à l'orange ..... p. 270
Murcia au citron ..... p. 269

N

Napolitain ..... p. 148
Navettes à la purée de foie gras ..... p. 195
Navettes au roquefort et aux noix ..... p. 392
Navettes aux anchois ..... p. 195
Navettes aux crevettes ..... p. 195
Noix ..... p. 187
Nougat à l'orange ..... p. 351
Nougat à tremper ..... p. 350
Nougat de Montélimar ..... p. 350
Nougat de Montélimar au chocolat ..... p. 350
Nougatine ..... p. 323
Nougatine au fondant et au citron ..... p. 345
Nougatine au miel ..... p. 345

O

Œufs à la neige ..... p. 180
Œufs à la neige à la nougatine ..... p. 181
Œufs à la neige au caramel ..... p. 180
Œufs à la neige au chocolat ..... p. 181
Œufs à la neige au praliné ..... p. 181
Œufs à la neige moulés ..... p. 181
Omelette Elisabeth ..... p. 251
Omelette norvégienne ..... p. 249
Opéra ..... p. 296
Oranges givrées ..... p. 251
Orangines ..... p. 342

P

Pain d'épices ..... p. 83
Pains aux raisins ..... p. 119
Palais aux pistaches
Palets de dames ..... p. 189
Palets de dames au chocolat ..... p. 189
Palets de dames au citron ..... p. 189
Palets de dames aux fruits ..... p. 189
Palets de dames aux raisins ..... p. 189
Palets de Valence ..... p. 190
Palmiers ..... p. 148
Paniers ..... p. 57
Panier des gourmets ..... p. 308
Parfaits ..... p. 235
Paris-Brest ..... p. 57
Pastillage ..... p. 325
Pastis du Limousin ..... p. 141
Pâte à lintzer ..... p. 97
Pâte brisée ..... p. 85
Pâte d'amande ..... p. 44
Pâte d'amande crue ..... p. 44
Pâte d'amande cuite ..... p. 45
Pâte à Dacquois ..... p. 72
Pâte à pain de mie ..... p. 127
Pâte à Russe ..... p. 75
Pâte à savarin ..... p. 130
Pâte à succès ..... p. 76
Pâte feuilletée ..... p. 132
Pâte sablée ..... p. 100
Pâte sucrée ..... p. 104
Pâtes à biscuits ..... p. 46
Pâtes à biscuits : génoise ..... p. 46
Pâtes à biscuits : pain de Gênes ..... p. 51
Pâtes à brioche ..... p. 113
Pâtes à choux ..... p. 52
Pâtes à crêpes ..... p. 64
Pâtes à frire ..... p. 66
Pâtes à meringue ..... p. 70
Pâtes de fruits ..... p. 332
Pâtes levées ..... p. 111
Pâtes poussées battues ..... p. 84
Pâtes poussées crémées ..... p. 80
Pâtés charcutier ..... p. 139
Pavé aux noix ..... p. 292
Péché mignon ..... p. 176
Pêcher ..... p. 170
Petites brioches à têtes ..... p. 117
Petites brioches aux fruits ..... p. 119
Petites religieuses ..... p. 61
Petits choux aux crabes ..... p. 393
Petits choux aux légumes ..... p. 393
Petits choux aux queues de crevettes ..... p. 393
Petits choux aux queues de langoustines ..... p. 393
Petits feuilletés à la crème de roquefort ..... p. 380
Petits feuilletés au chorizo ..... p. 383
Petits feuilletés au munster ..... p. 380
Petits feuilletés au parmesan ..... p. 380
Petits feuilletés aux saucisses cocktail ..... p. 383
Petits feuilletés strasbourgeois ..... p. 383
Petits friands ..... p. 193
Petits friands à la chair à saucisse ..... p. 383
Petits pains briochés ..... p. 117
Petits pains de campagne ..... p. 126
Petits pains de campagne aux noix ..... p. 126
Petits pains de campagne de seigle ..... p. 126
Petits pains de campagne méthode directe ..... p. 126
Petits pains de seigle aux noix ..... p. 126
Petits pâtés charcutier ..... p. 383
Pistaches ..... p. 354
Pithiviers ..... p. 151
Pizza ..... p. 192
Pizzas aux champignons et au fromage ..... p. 391
Pizzas aux champignons et au jambon ..... p. 391
Pizzas aux poivrons et aux anchois ..... p. 391
Poires Belle-Hélène ..... p. 224

Polkas ..... p. 60
Pomponnettes ..... p. 130
Ponts-Neufs ..... p. 57
Pots de crème à l'orange ..... p. 164
Pots de crème au chocolat ..... p. 164
Pots de crème au citron ..... p. 164
Pots de crème café ..... p. 164
Pots de crème praliné ..... p. 164
Pots de crème vanille ..... p. 164
Praliné ..... p. 328
Président ..... p. 293
Printanier ..... p. 259
Pruneaux ..... p. 187
Pudding au chocolat ..... p. 180
Pudding au praliné ..... p. 180
Pudding diplomate à chaud ..... p. 180
Puits d'amour à la confiture de fraises ou de framboises ..... p. 148
Puits d'amour à la crème pâtissière ..... p. 148

Q

Quartiers d'orange ..... p. 187
Quatre-quarts à la noix de coco ..... p. 81
Quatre-quarts aux amandes ..... p. 81
Quatre-quarts aux ananas ..... p. 81
Quatre-quarts aux écorces d'oranges ..... p. 81
Quatre-quarts aux noisettes ..... p. 81
Quatre-quarts aux pruneaux ..... p. 82
Quiche au jambon blanc ..... p. 86
Quiche au jambon du pays ..... p. 86
Quiche au magret fumé ..... p. 86
Quiche au roquefort ..... p. 192
Quiche au saumon fumé ..... p. 88
Quiche au thon ..... p. 87
Quiche aux coquilles Saint-Jacques ..... p. 86
Quiche aux crevettes ..... p. 87
Quiche aux moules ..... p. 87
Quiche du pêcheur ..... p. 87
Quiche lorraine ..... p. 86

R

Ramequins au fromage ..... p. 54
Richelieu au praliné ..... p. 344
Riz à l'impératrice ..... p. 183
Riz au chocolat ..... p. 182
Riz au lait ..... p. 183
Riz Condé ..... p. 182
Riz maltais ..... p. 183
Riz palerme ..... p. 183
Rochers à la noix de coco ..... p. 78
Rochers aux amandes ..... p. 78
Rochers aux amandes et aux écorces d'oranges ..... p. 78
Rochers aux écorces d'oranges ..... p. 78
Rochers aux noisettes ..... p. 78
Rochers aux noix ..... p. 78
Ronds oranges ..... p. 354
Rose blanche ..... p. 294
Rothschilds ..... p. 191
Ruche islandaise ..... p. 249

S

Sabayon au champagne ..... p. 199
Sabayon au vin blanc ..... p. 199
Sablés à la gelée de fraises ..... p. 103
Sablés à la gelée de framboises ..... p. 103
Sablés à la gelée de groseilles ..... p. 103
Sablés à la noix de coco ..... p. 102
Sablés à la vanille ..... p. 102
Sablés à l'orange ..... p. 102
Sablés arlequin ..... p. 102
Sablés au café ..... p. 102
Sablés au chocolat ..... p. 102
Sablés au chocolat à la poche ..... p. 191
Sablés au citron ..... p. 102
Sablés aux amandes ..... p. 103
Sablés aux noisettes ..... p. 103
Sablés glacés à la couverture ..... p. 103
Sablés hollandais ..... p. 102
Sacher ..... p. 292
Sacristains ..... p. 191
Saint-Christophe aux ananas ..... p. 286
Saint-Christophe aux framboises ..... p. 286
Saint-Christophe aux poires ..... p. 286
Saint-Christophe aux pruneaux ..... p. 286
Saint-Gaston ..... p. 259
Saint-Honoré à la Chantilly ..... p. 56
Saint-Honoré crème Chiboust ..... p. 60
Salammbô ..... p. 58
Sauce abricots ..... p. 199
Sauce à la menthe fraîche ..... p. 198
Sauce au café ..... p. 199
Sauce au caramel ..... p. 198
Sauce au chocolat ..... p. 198
Sauce au chocolat à la menthe fraîche ..... p. 198
Sauce au chocolat au café ..... p. 198
Sauce au chocolat amer ..... p. 198
Sauce aux noisettes ..... p. 199
Sauce fraises ..... p. 199
Sauce framboises ..... p. 199
Sauce groseilles ..... p. 199
Sauce Périgueux ..... p. 114
Saucisson brioché ..... p. 114
Savarins ..... p. 130
Singapour ..... p. 315
Sorbet à l'abricot ..... p. 220
Sorbet à l'ananas ..... p. 220
Sorbet à la banane ..... p. 220
Sorbet à l'orange ..... p. 221
Sorbet au melon ..... p. 221
Sorbet au vin ..... p. 218
Sorbet aux cassis ..... p. 220
Sorbet aux cerises ..... p. 220
Sorbet aux citrons ..... p. 221
Sorbet aux fraises ..... p. 221
Sorbet aux framboises ..... p. 221
Sorbet aux fruits de la passion ..... p. 221
Sorbet aux groseilles ..... p. 221
Sorbet aux pêches ..... p. 222
Sorbet aux pêches au sirop ..... p. 222
Sorbet aux poires ..... p. 222
Sorbet aux pruneaux ..... p. 222
Soufflé à la crème ..... p. 203
Soufflé à l'oseille ..... p. 204
Soufflé à la liqueur ..... p. 206
Soufflé à l'orange ..... p. 207
Soufflé arlequin ..... p. 207
Soufflé au fromage ..... p. 202
Soufflé au céleri ..... p. 203
Soufflé au café ..... p. 207
Soufflé au chocolat ..... p. 207
Soufflé au citron ..... p. 207
Soufflé au foie gras ..... p. 203
Soufflé au jambon blanc ..... p. 204
Soufflé au jambon de pays ..... p. 203
Soufflé au praliné ..... p. 207
Soufflé au roquefort ..... p. 204
Soufflé au saumon frais ..... p. 204
Soufflé au saumon fumé ..... p. 204
Soufflé aux abricots ..... p. 209
Soufflé aux ananas ..... p. 207
Soufflé aux avocats ..... p. 203
Soufflé aux bananes ..... p. 208
Soufflé aux champignons ..... p. 203
Soufflé aux crevettes ..... p. 203
Soufflé aux fraises ..... p. 208
Soufflé aux framboises ..... p. 208
Soufflé aux pêches ..... p. 209
Soufflé aux poires ..... p. 208
Soufflé aux pommes ..... p. 208
Soufflé aux pruneaux ..... p. 208
Soufflé aux truffes ..... p. 204
Soufflé florentine ..... p. 203
Soufflé glacé à la vanille ..... p. 237
Soufflé glacé à la vieille prune ..... p. 239
Soufflé glacé à l'orange ..... p. 239
Soufflé glacé au café ..... p. 237
Soufflé glacé au chocolat ..... p. 237
Soufflé glacé au cointreau ..... p. 239
Soufflé glacé au grand marnier ..... p. 239
Soufflé glacé au praliné ..... p. 237
Soufflé glacé au rhum ..... p. 238
Soufflé glacé aux abricots ..... p. 241
Soufflé glacé aux amandes ..... p. 239
Soufflé glacé aux bananes ..... p. 241
Soufflé glacé aux fraises ..... p. 241

Soufflé glacé aux framboises ..... p. 241
Soufflé glacé aux noisettes ..... p. 239
Soufflé glacé aux noix ..... p. 239
Soufflé glacé aux pêches ..... p. 241
Soufflé glacé aux poires ..... p. 242
Soufflé glacé aux pruneaux ..... p. 242
Soufflé panaché : vanille – café ..... p. 238
Soufflé port-royal ..... p. 237
Sucre coulé ..... p. 321
Sucre coulé au cornet ..... p. 322
Sucre coulé massé ..... p. 322
Sucre filé ..... p. 320
Sucre moulé ..... p. 321
Sucre soufflé ..... p. 321
Sucre tassé ..... p. 323
Sucre tiré ..... p. 319
Sucre tressé ..... p. 321

T

Talmouses au fromage ..... p. 193
Talmouses en tricorne ..... p. 135
Tarte à la purée de pruneaux ..... p. 93
Tarte à l'alsacienne aux cerises au sirop ..... p. 105
Tarte à l'alsacienne aux mirabelles ..... p. 95
Tarte à l'alsacienne aux poires fraîches ..... p. 94
Tarte alsacienne aux pommes ..... p. 91
Tarte au citron ..... p. 105
Tarte aux abricots au sirop ..... p. 91
Tarte aux abricots au naturel ..... p. 91
Tarte aux abricots frais ..... p. 91
Tarte aux ananas au sirop ..... p. 105
Tarte aux bananes ..... p. 105
Tarte aux cerises au sirop ..... p. 105
Tarte aux champignons ..... p. 89
Tarte aux fraises ..... p. 106
Tarte aux framboises ..... p. 107
Tarte aux fruits ..... p. 115
Tarte aux mirabelles au sirop ..... p. 107
Tarte aux myrtilles ..... p. 107
Tarte aux myrtilles à la crème d'amandes ..... p. 107
Tarte aux oignons ..... p. 89
Tarte aux pêches au sirop ..... p. 95
Tarte aux poires à la bergère ..... p. 94
Tarte aux poires au chocolat ..... p. 101
Tarte aux poires au sirop ..... p. 93
Tarte aux poires Bourdaloue à la crème d'amandes ..... p. 94
Tarte aux poires fraîches ..... p. 93
Tarte aux pommes ..... p. 90
Tarte aux pommes à la crème pâtissière ..... p. 91
Tarte aux pommes à la crème pâtissière meringuée ..... p. 91
Tarte aux pommes meringuée ..... p. 91
Tarte aux pruneaux au chocolat ..... p. 101
Tarte feuilletée aux fruits ..... p. 143
Tarte feuilletée aux pruneaux grillagée ..... p. 143
Tartelettes aux abricots au sirop ..... p. 91
Tartelettes aux ananas au sirop ..... p. 105
Tartelettes aux cerises au sirop ..... p. 105
Tartelettes aux citrons ..... p. 106
Tartelettes aux fraises ..... p. 106
Tartelettes aux myrtilles à la crème d'amandes ..... p. 107
Tartelettes aux pêches au sirop ..... p. 95
Tartelettes aux poires à la bergère ..... p. 95
Tartelettes aux poires au chocolat ..... p. 101
Tartelettes aux poires fraîches ..... p. 94
Tartelettes aux pommes ..... p. 91
Tartelettes aux pommes à la crème pâtissière ..... p. 91
Tartelettes aux pruneaux au chocolat ..... p. 101
Tartelettes lintzer aux framboises ..... p. 98
Tartelettes lintzer aux fraises ..... p. 98
Tarte lintzer aux fraises ..... p. 98
Tarte lintzer aux framboises ..... p. 98
Tarte pont-neuf ..... p. 148
Tarte princesse aux pruneaux ..... p. 91
Tarte soufflée aux abricots ..... p. 99
Tarte soufflée aux fraises ..... p. 99
Tarte soufflée aux framboises ..... p. 99
Tarte aux pêches ..... p. 99
Tarte aux pruneaux ..... p. 99
Terrine au foie gras ..... p. 371
Terrine de brochet aux cèpes du Lot et sa petite salade de céleri ..... p. 359
Terrine de brochet aux morilles ..... p. 357
Terrine de brochet sauce à l'oseille ..... p. 359
Terrine de cailles aux noisettes ..... p.
Terrine de canard aux pistaches ..... p.
Terrine de colvert à l'orange et aux pistaches ..... p.
Terrine de dinde et de poulet aux noisettes ..... p.
Terrine de faisan au foie gras et aux pignons ..... p.
Terrine fermière ..... p.
Terrine de lapin ..... p.
Terrine de légumes à la concassée de tomates et basilic ..... p.
Terrine de légumes Arlequin au coulis de tomates ..... p.
Terrine de légumes au coulis de poivrons ..... p.
Terrine de lièvre ..... p.
Terrine de lotte aux poireaux sauce vierge ..... p.
Terrine de lotte sauce mayonnaise ..... p.
Terrine de merlu sauce tartare ..... p.
Terrine de perdreaux ..... p.
Terrine de poisson arlequin à la saxonne ..... p.
Terrine de porc ..... p.
Terrine de printemps ..... p.
Terrine de ris de veau ..... p.
Terrine de ris de veau aux morilles ..... p.
Terrine de ris de veau, saumon et coquilles St-Jacques, sauce américaine ..... p.
Terrine de ris de veau, saumon et pleurottes, sauce américaine ..... p.
Terrine de ris de veau, truite, écrevisses et champignons de Paris, sauce américaine ..... p.
Terrine de St-Jacques aux épinards ..... p.
Terrine de St-Pierre sauce américaine ..... p.
Terrine de saumon au surimi à la saxonne ..... p.
Terrine de saumon et de rascasse ..... p.
Terrine de saumon frais au saumon fumé et aux langoustines à la saxonne ..... p.
Terrine de tomates sauce tartare ..... p.
Terrine de truite aux cèpes ..... p.
Terrine de truite aux écrevisses à la saxonne ..... p.
Terrine de veau et de porc aux cèpes ..... p.
Terrine de volaille ..... p.
Terrine grand-mère ..... p.
Tourte à la périgourdine ..... p.
Tourte à la quercinoise ..... p.
Tourte au jambon ..... p.
Tourte au roquefort et aux pruneaux ..... p.
Tourte aux champignons ..... p.
Tourte aux gésiers de canard ..... p.
Tourte aux magrets de canard ..... p.
Tourte aux magrets et salsifis ..... p.
Tourte aux pignons et aux pruneaux ..... p.
Tranches napolitaines ..... p.
Trianon ..... p.
Truffes à l'alcool ..... p.
Truffes à la vanille ..... p.
Truffes au café ..... p.
Tuiles à la noix de coco ..... p.
Tuiles à la nougatine
Tuiles à l'orange ..... p.
Tuiles au chocolat ..... p.
Tuiles aux amandes ..... p.
Tuiles aux écorces de citron confit
Tuiles aux noisettes ..... p.
Tuiles aux noix ..... p.
Tuiles dentelle ..... p.
Tulipes de sorbets ..... p.

V

Vacherin glacé à la périgourdine ..... p.
Vacherin glacé à la vanille ..... p.
Vacherin glacé au café ..... p.
Vacherin glacé au chocolat ..... p.
Vacherin glacé au chocolat à l'orange ..... p.
Vacherin glacé aux fraises ..... p.
Vacherin glacé aux framboises ..... p.
Vaucluse ..... p.
Vendôme ..... p.
Vesuve au grand marnier ..... p.

W

Williams ..... p.

Composition et mise en page ALTUS Communication - Paris 11e
Achevé d'imprimer 4e trimestre 2004 - STIGE, Turin - Italie
Décembre 2004 - N°Editeur 459

Maîtriser la PÂTISSERIE

Joseph KOSCHER
Proviseur honoraire
du lycée d'enseignement
hôtelier de Strasbourg

Lucien ROUQUIÉ
Professeur de cuisine
Professeur de pâtisserie
Chef de travaux
au lycée d'enseignement
technologique et
professionnel hôtelier
de Souillac de 1971 à 1997

Gérard MONTILLET
Professeur de cuisine
Chef de travaux
au lycée d'enseignement
technologique et
professionnel hôtelier
de Souillac

Réf. 1801